

A close-up, profile shot of a man with a beard and mustache, looking down at a bunch of fresh radishes with green leaves. He is wearing a blue and white striped shirt. The background is blurred, suggesting an outdoor setting.

Эльчин
Сафарли

Рецепты
счастья

Эта книга о том, что делает
нас счастливыми

САМАЯ ДОЛГОЖДАННАЯ КНИГА ГОДА

SHOUT
SHARE IT



Annotation

«Моя бабушка говорила, что приготовление еды – это возможность поделиться своей любовью, счастьем. Когда она заливала пахлаву медовым сиропом, то шепотом наговаривала: “Пусть у всех тех, у кого горечь сердца превышает сладость, переменится судьба к лучшему”. Когда она посыпала чабрецом горячий плов из булгура, то закрывала глаза и продолжала: “Пусть этот чабрец приносит спокойствие тем, кто потерял его”. Еда приносит счастье только тогда, когда она приготовлена с душой. Этот ежедневный и на первый взгляд обычный процесс – дополнительный шанс для каждого из нас ощутить настоящий вкус жизни». Эльчин Сафарли

•

A close-up photograph of a man with a beard and mustache, wearing a blue and white striped shirt, holding a bunch of fresh red radishes with green leaves. He is looking down at the radishes with a focused expression. The background is softly blurred.

Эльчин
Сафарли

Рецепты
счастья

Эта книга о том, что делает
нас счастливыми

САМАЯ ДОЛГОЖДАНАЯ КНИГА ГОДА

Эльчин Сафарли

Рецепты счастья. Дневник восточного кулинара (сборник)

С благодарностью моей маме, бабушкам, Наталье Малиной, Наталье Макаренко, Амине Бакыр, Ольге Ткачевой, Рамзие Джилгамлы, Алене Курта и Джамилю Асланову

Рецепты счастья

Дневник восточного кулинара

Я давно высоко ставлю кулинарию.

Это настоящее искусство, я в этом убежден, – столь же благородное, как живопись или поэзия.

Его недостаточно ценят просто потому, что результат исчезает слишком быстро.

Кадзуо Исигуро

Afiyet olsun! ^[1]

У коренных жителей Стамбула есть любимое выражение, которое часто употребляется как объяснение тому, что неизменно. Тому, что следует принять, – вопреки всему. «Плачь до тех пор, пока слезы не утратят смысла». Моя бабушка Лале, перебирая в руках четки из теплых зеленых камешков, часто повторяла эти слова, когда я по юности чем-то возмущался и говорил, что буду отвоевывать свое счастье. «Апельсин, жаль того глупца, кто видит жизнь как войну. Отвоевывать что-либо, а тем более счастье, бессмысленно. Драгоценный камень, добытый борьбой, превратится в кусок обычной глины. Счастье не находят, его создают».

Бабушка Лале прожила долгую жизнь. Она называла меня Апельсин из-за щек, пылающих румянцем. Она до последнего дня читала Коран в предрассветной тишине дома, кормила бездомных животных округи, писала самые настоящие письма подруге в Германию и большую часть дня проводила на кухне. Именно благодаря ей я полюбил процесс приготовления еды. «Чтобы хорошо готовить, недостаточно любить покушать. Надо полюбить сам процесс, вкладывать в каждую его минуту любовь. Любовь – это основа всей жизни, в том числе и кулинарии».

На кухне, во время готовки, мы общались больше всего. Помню, я прибежал из школы чем-то обрадованный или возмущенный, а бабушка обнимала, кормила и непременно наставляла. Ее правила жизни запомнил навсегда. А ведь она даже не училась в школе – мой прадед придерживался тех взглядов, что женщинам образование только вредит, и запрещал дочерям ходить в школу. «Я тайком читала книги, которые мне приносила тетушка Назрин, она работала в городской библиотеке. Да и самому главному учат не книги, а сама жизнь».

Лале похоронила двух первых детей из четырех – военные годы, голод, холод, туберкулез. «Я не сломалась, Апельсин. Знаешь, благодаря чему? Я не могла взять и отказаться от мечты! С детства мечтала о семье, муже, детях, горячих лепешках за одним столом. Да, конечно, твой дед был рядом и поддерживал меня. Но я чуть не сломалась по-матерински... Заставила себя подняться и пойти дальше. Первые шаги давались с большим трудом – качало, болело, плакало. Порой приходится учиться жить заново. И, главное, не пугаться нового, пусть и неизвестного».

Бабушка Лале практически во все горячие блюда добавляла куркуму. «Это специя радости жизни. Если бы человечество чаще употребляло куркуму, то несчастий на планете было бы меньше». Куркума отлично дополняет вкус запеченных куриных котлет, которыми бабуля часто нас баловала. Готовила она их следующим образом.

В фарш из куриных грудок добавляла морковь и репчатый лук, мелко нарезанные и предварительно обжаренные на сливочном масле до золотистого цвета. Туда же Лале разбивала одно яйцо, натирала на терке один кабачок и мелко рубила зелень (петрушку, укроп). Следом солила, перчила и посыпала специями. Куркума, сушеная мята – это обязательно. Хорошенько смешивала фарш и лепила из него небольшие котлетки, которые запекала около сорока минут (200 °C) в предварительно разогретой духовке. Обычно к куриным котлетам бабушка подавала гарнир из риса, приготовленного с кардамоном.

Почти каждый день я вспоминаю ее правила жизни, которые помогают мне принимать даже самые сложные решения. Когда-нибудь составлю из них книгу. Сегодня в памяти всплыл день, когда я, брошенный любимой девушкой, пришел к бабушке Лале и заявил, что больше никогда не полюблю. Помню, она улыбнулась, налила чечевичного супа и сказала: «Когда тебе трудно, закрой глаза, обратись к сердцу. Только не путай его песню с настойчивым голосом собственного эгоизма. Только в сердце есть все ответы на наши вопросы, мы просто редко обращаемся к нему, гоняясь за быстрым результатом».

Мандариновый пирог

Я люблю людей и люблю готовить. Два казана на огне моей жизни, в которых всегда кипят страсти, независимо от того, идет речь о человеке или о кухне. Полагаю, это связано с тем, что я живу на Востоке. На самом настоящем Востоке, древнем и загадочном, где когда-то чувственная Шахерезада услаждала слух султана, вплетая одну сказку в другую, а пестрые рынки-карнавалы с шумными торговцами не стихают до сих пор.

Мне скоро тридцать. Немного одинок, но свободен. Нередкие часы меланхолии коротаю с чашечкой инжирного кофе. И непременно на кухне. Позволяй площадь, ложился бы здесь спать. Засыпать в окружении душистых специй в банках из толстого стекла, волшебных масел в глиняных кувшинах, чугунных сковородок, пестрых мисок, бутанообразных венчиков – лучшей компании не придумаешь, правда? Не считая женщин, конечно же.

У мужчины, который хорошо готовит, шансов покорить сердце женщины намного больше. Это как добавить в варящиеся спагетти пол чайной ложки куркумы – способ приготовления кардинально не изменится, но появятся легкая пикантность во вкусе и нежно-оранжевый оттенок. А сверху можно натереть пармезан, посыпать укропом и сбрызнуть оливковым маслом. Ни одной «нитки» не останется – проверено на моих посетителях.

Да, вы правильно поняли, у меня свой ресторанчик. Всего шесть столиков в венецианском стиле. Они раритетные, не раз реставрировались. Достались мне от деда Хасана. Он владел маленькой кафешкой на одном из анатолийских побережий. Сооружал ее в летний сезон, недалеко от моря, в душистом саду, где росли мандариновые деревья. Дедушкино заведение славилось лучшим самоварным чаем и невероятно вкусным мандариновым пирогом с корицей. Его пекла бабушка Лале.

Именно там я научился готовить и в первый раз влюбился (я тогда учился во втором классе). В девочку-немку с самыми солнечными волосами, которые мне когда-либо приходилось видеть. Каждый вечер первой половины июля она приходила с родителями в дедушкино кафе. Помню, как осмелился поцеловать ее, когда мы играли в прятки под цитрусовыми кронами. Ее кожа пахла жженым сахаром.

Дедушка Хасан умер, когда я учился в университете на факультете журналистики. Отошел в мир иной спокойно: я дал слово продолжить его дело. Сейчас мой ресторанчик так и называется «У Хасана». Те же шесть столиков, тот же мандариновый пирог с корицей. Изменилось лишь место: «У Хасана» сейчас находится в одном из верхних кварталов Кадыкёя (с видом на набережную), в азиатской части моего города, который отделяют от анатолийского побережья одиннадцать часов езды на автобусе.

Я живу в Стамбуле. С моей любимой Айдынлыг. Это не жена и не невеста. Это самая прожорливая собака на свете, которую одним дождливым днем я подобрал на улице, недалеко от пристани. Худую, промокшую дворнягу цвета молотого имбиря с печальным, но гордым взглядом. У нее несуразно длинные уши и

не самый смиренный из собачьих характеров. Она так и не перестала срываться с поводка при первой же возможности и по-прежнему принципиально отряхивается в прихожей после осенних прогулок. Но я ее люблю, наверное, больше себя и всех своих женщин.

Айдынлыг – мой лучший дегустатор. Когда в блюде недостает соли, она, поскуливая, лижет языком края своей миски. Когда в начинке для пирога не хватает сливок, она встает передними лапами на кухонный стол и тычет носом в пустую пачку «Сюташа» [2] – мол, добавь еще одну. Она везде со мной. На обеих кухнях – домашней и ресторанной. Только на кухне она ведет себя прилично. Покорно лежит у холодильника и внимательно наблюдает за моими действиями, периодически оценивая вкус соусов, телятины, пирога, суфле.

Раз в неделю, по вторникам, мы с Айдынлыг отправляемся на самый крупный базар нашего района. В десяти минутах езды от дома. Там нас встречает Богдан. Он работает ночным сторожем в моем ресторанчике, в дневное время помогая мне с закупками. Богдан приехал в Стамбул из Молдавии. Молчаливый, ответственный, любит носить мягкие рубашки сливового цвета. Однажды я попытался научить его гладить, но, как оказалось, Богдан и без меня умело пользуется утюгом. Только вот рубашки почему-то любит надевать неглажеными. Пришлось смириться с этой его странностью, тем более что у меня своих странностей предостаточно.

К примеру, я принципиально не пользуюсь хлебопечками, хотя, признаю, они удобные. Хлеб я привык печь большими лепешками, придавая ему форму руками. Обязательно смазываю сверху яичным желтком (взбиваю его со щепоткой куркумы, разведенной в чайной ложке теплой воды), посыпаю семенами кунжута. Такой хлеб я называю «душевным». Он сохраняет теплоту человеческих рук до тех пор, пока не будет съеден... А еще я никогда не нарезаю базилик и листья салата, как бы ни спешил с заказом. Разрываю их руками на кусочки – и в миску. Бабушка говорила, что именно к этим двум видам зелени не должна прикасаться сталь ножа. «Запомни, сынок, от ножа они утрачивают легкость, темнеют, быстро пускают сок».

Почему восточный базар не считают восьмым чудом света? Особенный, богатый мир, существующий вне политики, религии и всяческих разделений... Здесь свои законы, которые, прежде всего, основаны на душевности. Взять хотя бы торг, без которого трудно представить восточный базар. Целая культура человеческого общения! Местные торговцы щедро уступают тем, кто наделен тонким юмором, а не хитростью, как принято

считать.

У этого базара, как и любого другого на Востоке, свои герои. Вот старик Али, седой смуглый сириец с величественным станом. У него лучшие гранаты в азиатской части Стамбула. Али – мудрый. Каждая моя встреча с ним – как минимум полчаса. Пока выбираю темно-бордовые плоды с рубиновыми самоцветами внутри, он рассуждает. Как только он распознает мои тревоги? «Так ли сложно двум людям договориться? Особенно если им кажется, что они любят друг друга? Оказывается, сложно. Иногда, сынок, даже невозможно. Потому что у каждого – свое прошлое, своя гордость. Каждый слышит только себя, чувствует только свою боль. Вместе остаются лишь те пары, где двое не отрывают друг друга от прошлого».

Вместе со сдачей Али протягивает мне мешочек с сушеными лепестками цветов граната. Их хорошо смешивать с размоченным в теплой воде сушеным кизилом и добавлять к телятине или баранине во время обжарки. Приятная кислинка мясу обеспечена. «Счастье не приходит. Приходит умение его видеть». Так и есть, старец Али. Ты, как всегда, прав.

Суп из красной чечевицы

Моя бабушка Лале изливала душу сковородкам, а я делюсь наболевшим с крупами и бобовыми. О своих молчаливых и преданных слушателях бабуля никому не рассказывала. Ведь Восток – это не только зажигательные танцы живота на узорчатых коврах-самолетах и драгоценные камни из расписных сундуков со сказками. По словам тети Амины, самый верный эпитет Востока – сплетник. Здесь редко говорят правду в лицо. Лучше на кухне, за свежесваренным кофе с айвовым рахат-лукумом, вдали от обсуждаемой персоны. Попили, поели, промыли как следует всем косточки и разошлись. День прожит не зря.

Когда Лале овдовела, многие думали, что она с ума сойдет от горя, – о любви моего деда и бабки хоть сериал в Болливуде снимай. Плакать будут все, с первой же серии! Лале спасла кухня. Именно здесь она проводила дни напролет – либо со слезами на глазах, либо со светлой грустью воспоминаний. Стряпала вкусности не только для внуков, но и для кондитерской под домом, неплохо зарабатывая.

Из невысказанных чувств она месила пироги, готовила запеканки. «Люди стали слишком приземленными: смотрят на проявления душевности, как на причуды. Улыбаются в ответ, а про себя называют сумасшедшей... Как я могла кому-то признаться в том, что моим лучшим слушателем была старая чугунная сковорода? Она досталась мне от мамы и хранит под

своим черным налетом много семейных историй. Я делилась своими переживаниями со сковородой, а люди судачили о том, что Лале лишилась рассудка и чуть ли не спит на плите».

Честно говоря, я тоже не распространяюсь на тему своего общения с рисом, чечевицей, пшеном. Не так поймут. Да и друзья обидятся: «Чем мы хуже риса?» Но, согласитесь, бывают дни, когда хочется абсолютного одиночества: оно так же полезно в меру, как пара стручков чили в мясных блюдах. Выключить все телефоны, забыть обо всем, укутаться в пушистый плед из козьей шерсти и расслабиться на родном диване, как моллюск в своей раковине. А потом, подремав вместе с собакой за просмотром банальной комедии, приготовить себе поесть. Чечевичный супчик, к примеру.

И вот я сажусь по-турецки перед телевизором, высыпаю на большой медный поднос килограмм красной чечевицы и, перебирая ее, делюсь тем, что меня беспокоит. Раскладываю «за» и «против», продумываю варианты выхода из той или иной ситуации, одновременно удаляя из красно-оранжевой массы пустотелые, потемневшие зерна. Пальцы скользят по гладким чечевичным насыпям, и я вспоминаю дни, когда мы ходили с дедушкой Хасаном на базар. Проходя мимо мешков с желтой, красной, черной, зеленой чечевицей, я обязательно запускал ладошку в каждую из них, считая: раз, два, три, четыре...

Красную чечевицу я люблю поистине восточной любовью. Она растет и продается в теплых странах, в России я ее встречал в индийских магазинах. Из красной чечевицы в основном варят супы, так как она нежная, быстро разваривается, обладает ярким цветом. А, например, зеленая чечевица хорошо подходит к рыбным блюдам, так как обладает вкусом грецких орехов и хорошо держит форму, не превращаясь в пюре. Кстати, вегетарианцы особенно ценят полезные свойства чечевицы – по количеству белка она легко заменяет мясо, при этом легко усваиваясь.

В Сирии, Пакистане, Азербайджане я ел разные виды чечевичного супа. По мне, так турецкий – самый вкусный. В нем мои любимые овощи, к тому же этот суп кремообразный. Как именно его приготовить? В кипящую воду я добавляю овощной бульон, в пропорции 50 на 50. Затем засыпаю туда стакан промытой красной чечевицы. Соль, перец – по вкусу. Пока чечевица варится, обжариваю на оливковом масле нашинкованный репчатый лук, натертую на терке морковь и мякоть одного небольшого помидора.

Как только чечевица смягчится, надо выложить в бульон заправку, посыпать чайной ложкой сушеной мяты и парой

щепоток куркумы. Пусть варится еще десять минут с приоткрытой крышкой на маленьком огне. Тем временем я взбиваю яичный желток с чашкой теплого молока и, медленно помешивая, вливаю эту смесь в суп за пять минут до готовности. Чуть остужаю чорбу [3], после чего размешиваю ее блендером. Разливаю по пиалам и выдавливаю сверху несколько капель лимонного сока. При простуде посыпаю еще красным перцем – выздоравливаешь уже к утру.

В дни абсолютного одиночества я забываю о том, что ежедневно готовлю для своего ресторана. Он как-то отходит на второй план, а усталость от работы и повседневного ритма Стамбула уже не кажется такой масштабной. Я будто отслаиваюсь от большого города, погружаюсь в мир, где никогда не теряют надежду, даже если пирог подгорел. Ведь всегда можно по-новому замесить тесто и снова испечь то, что хочется...

Перед сном я завариваю мятный чай, добавляю чайную ложку липового меда. Смакую маленькими глотками, настраиваясь на завтрашние шквал звонков и гору дел. Мяту для меня сушит мама у себя в деревне. «Я ее вырастила с душой. Даже на рынке она не такая. Сынок, не забывай слова османов: дорога в рай усыпана мятными листьями. Заваривай каждый вечер, чтобы твой сон был спокойным». **Тыква в сырном соусе**

Джейми Оливер сидит напротив и уплетает тыкву в сырно-эстрагоновом соусе. Мною приготовленную. Фантастика, с трудом верится! What the hell is going on? – крутится у меня в голове. Глядя на Джейми, я стал думать на английском. Правда, в Эссексе (Оливер из тех краев) говор намного теплее, чем в том же Лондоне, хоть расстояние между ними всего 50 минут езды на поезде. Но сейчас не об этом...

Я ничего не слышу. Эмоции гранитной тяжестью легли на способность рассуждать, не оставив ей ни шанса. Кто бы мог подумать, что знаменитый повар Британии будет сидеть за столиком моей кафешки, есть мою стряпню, которая приготовлена на сковороде моих фантазий! Кстати, сковорода самая обычная, за 15 TL [4]. Не керамическая, как сейчас модно. И тыква не самая свежая – три недели скучала в погребе, пока я был в Москве. Приготовил ее только вчера, потому что уже сморщилась и смялась в «попе». Но мистер «голый повар» съедает всю тарелку. Потом, заметно сосредоточившись, выговаривает с акцентом «эллерине саглыг» [5]. Так приятно, ведь он выражает восхищение на моем родном языке! Эта простота общения, честно говоря, подкупает. Ведь передо мной звезда британской гастрономической сцены, миллионер, сделавший себя сам, обладатель ордена Елизаветы II.

«Я и Дейзи, моя средняя дочь, обожаем тыкву, хотя остальные в семье ее терпеть не могут. Поэтому если готовлю ее, то на двоих. Знаешь, это маленькая традиция между отцом и дочерью, сближающая нас сильнее. Удивительно, да? Обычный овощ может стать нитью, которая связывает две жизни воедино». Мне хочется обнять его по-братски, потому что у меня все точно так же. И я испытываю эти чувства, которые зачастую стираются циничностью больших городов.

Удивительно, еще вчера он был для меня именем на обложках книг и персонажем виртуальной реальности, а сегодня вдруг стал человеком с такими же ценностями и взглядами, как у меня. Он тоже любит есть руками. Глаза у него печальные, хоть и улыбка во весь рот.

Но я сдерживаюсь и с трудом сохраняю невозмутимость. Просто благодарю Джейми и не прошу у него ни автографа, ни сфотографироваться с ним, будто завтра он снова забежит на кофе с корицей. Оливер приехал в Стамбул на два дня снимать обложку для Jamie Magazine. «Прошлый номер мы сделали в Марракеше, в этот раз решили приехать в Турцию. У нас сегодня утром была съемка здесь неподалеку, на набережной. А потом я решил прогуляться и вот – забрел к вам. Так что не отпускайте с пустыми руками, поделитесь рецептом».

Он улыбается, чешет Айдынлыг за ухом. А она, дуреха влюбчивая, уже растаяла, обслюнявилась, забыла обо мне. Вот-вот запрыгнет иностранному гостю на колени, хотя весит больше двадцати килограммов – отъела бока за зиму.

Я делюсь с Джейми рецептом. Тыкву очищаем, нарезаем кубиками, окунаем в оливковое масло класса extra virgin, потом в муку и бросаем на раскаленную сковороду, обмазанную оливковым же маслом. Обжариваем на сильном огне, постоянно помешивая-потряхивая, пока оранжевые кусочки не подрумянятся. Затем убавляем огонь, закрываем крышку и оставляем тыкву потушиться. Она должна смягчиться, но не до состояния ваты.

Тем временем поджариваем сушеные листики эстрагона на сковороде с толстым дном – после тепловой обработки естественный аромат становится ярче. Заливаем их смесью из сметаны, плавленого сыра, одной столовой ложки растопленного сливочного масла и пары щепоток куркумы. Для пикантности я добавляю в соус растертый зубчик чеснока.

Десять – пятнадцать минут эстрагон варится в сметане (сливках высокой жирности). Нужно иметь в виду, что соус готовим на маленьком огне. Тыкву на тарелку, сверху поливаем соусом. Готово. Просто и, главное, никакой возни. Не нужно

крошить, перетирать, замешивать. Согласен, калорийно. Но все вкусное, как правило, таково.

Я отсыпаю Джейми сушеного эстрагона в мешочек из жесткой коричневой ткани, завязываю его бечевкой и рассказываю, как вырастить этот чудодейственный афродизиак на подоконнике. Неприхотливый, он распространен во многих краях и круглый год продается на рынках и в супермаркетах. Но тархун, так еще называют эстрагон, выращенный своими силами, – это совсем другое дело. Оливер пожимает мне руку, обещает прислать в подарок свою книгу и усаживается в такси. Объясняю водителю, что это наш почетный гость. И чтобы никаких «я вас отвезу другим путем, в объезд пробок, не обращайтесь внимания на счетчик!» Восток иногда уж слишком тонкое дело.

Такси отъезжает, и я возвращаюсь в кафе. Хм, что-то изменилось. Исчезло то, что всегда было рядом. Оглядываюсь. Черт, где Айдынлыг? Моя обжора в панике несется за такси, понимая, что вот-вот потеряет из виду пухлощекого любимца-англичанина. Пытаюсь догнать ее. Вдруг такси останавливается, из него выходит Оливер. Он садится на корточки и обнимает подбежавшую Айдынлыг. А вы говорите, чопорные англичане.

Кекс с изюмом и курагой

Когда-то мы любили друг друга. И вместе готовили этот кекс. Даже «Нашим» его назвали. В нем два главных ингредиента: черный изюм и оранжевая курага. Я – брюнет, она – рыжая. Легко уловимая связь. «Этот кекс про нас. Или из нас? Хм, “из нас” слишком коварно звучит. Давай его просто назовем “Нашим”». Рассуждая на тему названия любимой выпечки, она обваливала в муке разбухший изюм, сосредоточенно закусив нижнюю губу. Она всегда так делала, когда колдовала на кухне.

Почему-то именно в этот момент мне хотелось поцеловать ее в губы. И я целовал. А она хмурилась. «Лучше тестом займись. Смотри не передержи, пышность потеряет». Она потешно ворчала, а я не отходил. От нее, от ее губ. И кекс в итоге получался пышным. То, что рождается любовью, никогда не подгорит и не скиснет.

Теперь все иначе. Остались только воспоминания и рецепт «Нашего» кекса. Все меняется. Отношение к бывшим объектам любви со временем проходит эволюцию от идеализации до успокоения. Мы расстались. И между нами – теплое равноденствие. Я солгу, если скажу, что мы закадычные друзья, которые вместе проводят выходные. Настоящей дружбы после настоящей любви, пожалуй, не бывает. Мы просто хорошо относимся друг к другу, уважая свое прошлое.

Кекс я готовлю редко. Только в честь ее визитов, когда она звонит из гущи пробки: «Забегу к тебе в кафешку на чай. Ты не против?» Я никогда не против. Бросаю все дела, начинаю печь «Наш» кекс. Благо, он легкий в приготовлении, продуктов особых не требует.

Взбиваю добела 150 граммов размягченного масла со стаканом сахара (и конечно, хорошо бы добавить ванилин). Затем по одному добавляю три яйца и одну столовую ложку молока или сметаны. Просеиваю в яично-масляную смесь полтора стакана муки с разрыхлителем, туда же – две-три щепотки корицы. Хорошенько размешиваю, после чего всыпаю в тесто горсть изюма и мелко нарезанную курагу (пять-шесть штук). Предварительно на десять минут замачиваю сухофрукты в кипятке, чтобы смягчились. Разбухший изюм можно еще замочить в роме или коньяке. Но на Востоке это не приветствуется, как и любой алкоголь вообще...

Размешиваю еще разок – готово. Форму для выпечки (я использую удлиненную стеклянную, специально для кексов) смазываю растительным маслом, чуть обсыпаю мукой, выкладываю в нее тесто и отправляю в разогретую духовку. Выпекаю при 180 градусах около часа. Вынимать кекс из формы следует, когда он станет теплым; горячим – ни в коем случае. Для красоты можно обсыпать его сахарной пудрой. Если позволяет время, пусть постоит 6–8 часов, он станет еще вкуснее, «схватится».

«Честно скажу, я кекс не готовлю. Мне не до выпечки, времени остается только на какой-нибудь салатик и запеканку. Недавно хотела нанять помощницу, чтобы готовила для нас. Он не разрешил. Ест только мою стряпню». Он – это ее настоящее. При мне она никогда не произносит слово «муж». Только «он». Где-то внутри я понимаю, что она его не любит. Это другое. Брак, союз двух людей, их сын, в конце концов. Своего рода общепринятые законы жизни: нет, не связывающие двух людей, а, скорее, объединяющие их в одном пространстве. Мы об этом не говорим.

Мы говорим о ее новой работе бильд-редактором в популярном кулинарном журнале, об интерьере моей кафешки, об Айдынлыг, по которой она дико скучает. И Айдынлыг скучает: положила голову на ее колени, развесив уши, смотрит исподлобья – мол, почему ты ушла, почему ты не с нами, а? Почему мы больше не спим втроем на одной кровати, так, чтобы я непременно между вами? Ну почему?

За словами теперь ничего нет, мы говорим просто в силу привычки и ради собственного спокойствия. Правду выдают наши

глаза. Взгляды тянутся друг к другу, и один из нас, как правило, не выдерживает, отводит... Потому что ушло. У нее муж, ребенок. У меня новое окружение и стремление жить с чистого листа. Вне прошлого.

Ей пора на работу, обеденный перерыв подошел к концу. Она собирается, я заворачиваю ей кусок «Нашего» кекса. Надевает куртку, забрасывает его в большую сумку (она всегда любила именно такие, вместительные) и, прощаясь с Айдынлыг, говорит то, что мне важно было услышать. «Знаешь, вот бежишь по жизни, как по замкнутому кругу. Бежишь и не понимаешь, что он замкнут. Понимание приходит только тогда, когда начинает уже тошнить от частых поворотов и мельтешащего пейзажа вокруг. И свернуть нельзя, и сойти нельзя. Но зато можно на время остановиться рядом с людьми, которые слышат тебя... Спасибо. За все. Я побежала. Еще увидимся?» Целую ее в щеку. «Конечно».

Салат по-черноморски

Меня настораживают кукольно-красивые люди, кукольно-красивые возможности и, наконец, кукольно-красивая еда. Я – за содержание. Все, что с первого взгляда кажется идеальным, внутри может оказаться пустым либо прогнившим.

Люблю людей с крупными носами, непропорциональными фигурами или солнечной пигментацией на коже. Остерегаюсь предложений – деловых и не очень – с больно уж манящими перспективами. Мне подавай все сложное, непривычное. Такой подход я применяю во всем, даже когда покупаю овощи, фрукты.

Нынешняя весна выдалась дождливой. Опять с неба мокрая пыль. Честно говоря, выходить на улицу не хочется, но придется: сегодня день покупок. С утра пораньше мы с Айдынлыг надеваем желтые дождевики и спешим на рынок, а оттуда в супермаркет.

Стамбульская весна морочит жителей мегаполиса своим непостоянством. Не знаешь, как одеваться – полегче или потеплее. Но дождь в эту пору пахнет надеждой. В нем нет необратимости потерь, как в осадках других времен года. Под весенним дождем-предвкушением хочется жить, любить, надеяться. Он похож на мятный коктейль с кубиками льда.

На покупки уходит больше половины дня. Еще бы, ведь надо заполнить не только холодильник моего кафе, но и дома. Айдынлыг, вопреки своему собачьему нраву, ведет себя до неузнаваемости прилично. Пока я выбираю овощи, смиренно сидит у лавки и озирается по сторонам: «Не приведи Аллах карманникам приблизиться к хозяину – могу и цапнуть похлеще ротвейлера!» Если у меня что-то выпадает из рук, она быстро хватает это и закидывает в корзину, умудряясь не оставлять следов зубов на дарах природы.

Периодически мы устраиваем себе брейк-тайм. Оставляем пакеты у тетушки Берен – владелицы самой крупной лавки специй на кадыкёйском базаре. Этой прямолинейной толстушке с оранжевыми от хны пальцами можно доверять. Для нее не существует знаменитого закона восточных базаров «не обманешь – не продашь».

Направляемся к ближайшему парку, где Айдынлыг быстренько справляет нужду, а я штудирую список того, что еще предстоит купить. Так. Брокколи с кабачками взял, помидоры с огурцами тоже... Ах да, не забыть бы молодую капусту, коралловый салат лолло росса и пару бутылок домашнего оливкового масла. Вот он, настоящий extra virgin: стоит вынуть пробку – и аромат на всю кухню.

В старинных турецких деревнях жмут потрясающее оливковое масло, самое оно для салата по-черноморски. На Востоке этот салат готовят из сырых овощей. Морковь и кабачки натирают на крупной терке. Туда же – мякоть одного помидора, огурцы, красный перец тонкой соломкой и крупно нарезанный руками лолло росса. Перед подачей на стол все поливают соусом из смеси яблочного уксуса, оливкового масла, лимонного сока, половины чайной ложки горчицы и морской соли.

Возвращаемся домой. Нас встречает Богдан, помогает выгрузить пакеты из машины. Он светится июльским солнцем – резкий контраст на фоне весеннего дождя. «Вчера обручился с Хатидже. Можете поздравить!» Обнимаю своего верного помощника. «Allah mesut etsin! Niç aydrmasdn inşallah» [6].

Купленные овощи, фрукты спускаем в погреб. Они отнюдь не красивые, ими не украсишь стол, не снимешь их для журнала. Морковь кривая, в темных царапинах, но зато оранжевая-преоранжевая. Баклажаны мясистые, с толстой кожурой, но зато не горькие, их даже в соли держать не надо. Корень сельдерея не такой чистый, как в супермаркетах, и хранится не так долго, зато никаких нитратов – вряд ли Кыванч-бей из Трабзона вообще слышал о генно-модифицированных продуктах. У него все свое, с огорода. Красота фруктов и овощей с рынков настоящая, не отшлифованная пестицидами. Кто-то сказал, что красота принадлежит исключительно вкусу. И он был прав.

Курица с апельсинами

«Знаешь, Погода, к одиночеству можно привыкнуть, вот отвыкнуть от него сложнее. Особенно когда не ждешь никого и уже не веришь, что появится человек, которому можно уткнуться носом в щеку, отключившись от реальности. И вот только я отучила себя от таких желаний, как появляется тот, кто

переворачивает все с ног на голову. Говорю про себя: “Нет, дорогой, ты опоздал. Лучше уходи, не поднимай пыль в душе, не сдирай с ран повязку”. Но сердце-то хочет другого, тянется навстречу. Короче, Погода, я снова вляпалась в эту любовь.

Она сидит на моей кухне. Беспокойно переставляет предметы на столе, раскачивается на табурете. Добавляет в мороженое кукурузные хлопья. А я сижу на подоконнике, радуясь переменам в размеренном потоке собственной жизни. Ко мне приехал тот единственный человек, к которому меня тянет, когда совсем сложно. С ней удастся разорвать крепкую ткань событий, переиначить, перекроить и заново наложить швы.

Она спокойна, когда я кричу. Она верит, когда мне не верится. Противоположности спасают друг друга. И хотя между нами тысячи километров, у нас разные менталитеты и темпераменты, привычки и предпочтения, мы все равно вместе. «Твои» люди всегда с тобой, рядом, не важно, как и где, – на соседней табуретке или в окошке скайпа.

Вера – мой друг. Моя Москва. Моя вера. Она никогда не называет меня по имени. Погода. «Ну, ты и вправду как погода. Два часа радуешься жизни, а спустя час как разразишься дождем... Но я тебя люблю именно таким. Не меняйся».

Вчера утром я только открывал ставни кафе, вдыхая бриз с Босфора, как затрещал мой мобильный. Вера. Она звонит из аэропорта Шереметьево и кричит сквозь шум толпы: «Через часиков пять я у тебя. Умоляю, приготовь мою любимую апельсиновую курицу! Я голодная как волк... Только не смей ехать за мной в аэропорт. Лучше едой займись. Ну и пусть я блондинка! Сесть в такси и выговорить “Кадыкёй” мне ума хватит». Я даже не успеваю узнать у нее номер рейса, как она отключается.

Начинается суматоха. Разморозится ли за час курица? Микроволновкой я принципиально не пользуюсь, размороженное в ней мясо несъедобно. Так, надо быстро сбежать купить апельсины и сыра из овечьего молока. Вера его обожает. Ах да, не забыть бы взять черных малосольных оливок. Пока курица размораживается, спешу в маркет, заодно выгуливаю Айдынлыг.

Возвращаюсь, приступаю к приготовлению маринада. Сок трех апельсинов, две столовые ложки оливкового масла, немного горчицы, чайная ложка меда, красный молотый перец, куркумы немного, сушеный орегано и соль. Все смешиваю и заливаю этой смесью нарезанную на крупные куски курицу. Затем обкладываю ее со всех сторон кольцами репчатого лука, накрываю фольгой и – на три часа в холодильник.

Хорошо, Вера попросила курицу в апельсиновом соке – легко,

быстро. Потребуй она чий-кёфте ^[7], я ни за что не успел бы.

Как только курица хорошенько промаринуется, сложу куски в форму для запеканок и вперед, в разогретую духовку (180 °С) на 50 минут. Главное, не забывать периодически поливать ее выделившимся соком, чтобы не высохла, не утратила сочность. Для гарнира сварю булгур ^[8] в курином бульоне, благо он у меня есть в морозилке.

Уже вечером мы сидим на кухне. Айдынлыг, сытая и сонная, посапывает под столом. Вера рассказывает о своей новой любви. А я смотрю на нее и думаю, как мне ее не хватало. Высушить бы эти дни на солнце, собрать в полотняные мешки, чтобы использовать тогда, когда начинаешь «заканчиваться».

Есть люди, которыми не хочется делиться. Ну не желаешь ты их отпускать! Вдруг, вернувшись, они станут чужими и наступит разочарование? Вдруг разорвется та нить, что связывает две жизни в узелок, и вместо нее останется жалкая паутина из воспоминаний?

«Сейчас моя жизнь – абсолютная пробка. Я застряла где-то на выезде из прошлого в настоящее. Так хочется снова жить сегодняшним, не оглядываясь на опыт ушедших дней... Погода, как хорошо, что ты у меня есть! Единственный человек, с кем я могу час рыдать, а два последующих смеяться во весь голос. Хорошо, что мы есть друг у друга. Встречаясь, мы лучше узнаем и себя самих, правда?»

Я подкладываю ей на тарелку еще один кусок курицы. Только прикасаюсь ложкой к миске, как Айдынлыг вскакивает с тревожным взглядом и подбегает ко мне, виляя хвостом: «Эй, вы что, решили без меня подкрепиться?» **Окрошка по-восточному**

Аднан бежит с таким несчастным выражением лица, что проходящие мимо продавцы симитов порываются угостить его свежими горячими бубликами. Он отказывается с не менее горестным видом и, присев на пару минут на скамейку, восклицает: «О Аллах, ну почему они так быстро появляются и так медленно уходят?!» Речь о лишних килограммах.

Мне хочется хоть как-то поддержать Аднана. Но толстяка в период похудения ничто, кроме убывающего веса и призрачной перспективы съесть хотя бы одно пирожное, не успокоит. «Аднан, ты вроде похудел. Вон подбородок уменьшился... Процесс пошел». Он смотрит на меня жалостливо, протирает потное лицо полотенцем и печально улыбается: «Эх, аби ^[9], хоть и неправда, но мне приятно».

Аднан – мой сосед, живет этажом выше. Через три месяца у него свадьба. Вторая по счету. Он наконец встретил ту единственную, о которой всегда мечтал. Два года назад,

разочаровавшись в мечте, он женился не по любви, а по взаимной симпатии. Все закончилось плачевно. Наверное, это должно было случиться, чтобы Аднан понял: за мечту нужно держаться, как бы тебя ни пытались оторвать от нее ветра сомнений. Добраться до мечты – значит пройти тест на выносливость.

Но эта история уже позади, страница прошлого перевернута. Аднан готовится к свадьбе и пытается избавиться от лишних тридцати килограммов. Не ради любимой женщины, а ради себя самого, что немаловажно. Нет пользы в том, чтобы худеть ради кого-то.

Я составляю компанию Аднану. Наступило лето, пора приводить себя в порядок. В августе отправлюсь в Бодрум, город здоровых тел и моря, сливающегося с небом. Хочется как-то соответствовать окружающей красоте. Тот, кто утверждает, что гордится своим лишним весом (дескать, люди не должны быть шаблонно похожи), откровенно врет или живет, обманывая самого себя. Лучше гордиться стремлением быть здоровым и красивым. Любить себя, уважать себя, гордиться собой – это все как раз основания себя не запускать, ведь внешнее отражает внутреннее.

Летнее содержимое моего холодильника существенно отличается от зимнего. Больше овощей, зелени, фруктов и нерафинированных масел (их надо хранить в темном месте при низкой температуре). Последние необходимы тем, кто решил всерьез взяться за свое здоровье.

Рано утром, перед пробежкой, Аднан заходит ко мне. Натощак выпиваем по стакану теплой воды с чайной ложкой меда и двумя столовыми ложками лимонного сока. Не залпом – глотками. Минут десять мы с Айдынлыг собираемся. Потом, перед выходом из дома, нужно принять еще по одной чайной ложке льняного масла (его мне привозят друзья из России). Лучшего «набора для худеющих» не придумаешь. Лимонно-медовая вода пробуждает обмен веществ, налаживает работу желудочно-кишечного тракта, выводит токсины. Льняное масло нормализует жировой обмен.

Во время часовой тренировки чередуем бег с быстрой ходьбой, чтобы не было чрезмерной нагрузки на сердце. Хотя с Айдынлыг это удастся с трудом. Моя любопытная псина носится по набережной как угорелая, пытается поймать низко пролетающих чаек, которых прохожие подкармливают бубликами.

На обед Аднан забегает ко мне в кафе. Готовлю что-нибудь легкое, но сытное. Говядину и телятину исключаем – у нас обоих вторая группа крови, и мы придерживаемся диеты, согласно которой нам противопоказано красное мясо. Поэтому больше

морепродуктов. В качестве гарнира непременно крупы на оливковом масле: нешлифованный рис, булгур, карабугдай [10]. Раз в неделю позволяем себе спагетти – покупаю только те, что сделаны из твердых сортов пшеницы (дурум).

Ближе к восьми вечера снова пешая прогулка после ужина из овощного салата или молочных продуктов. Чаще всего готовлю джаджик – своего рода турецкую окрошку. Правда, она на йогурте, больше напоминающем знаменитый кавказский мацони. А вот моя русская подруга Вера готовит джаджик из смеси кефира со сметаной. Масса должна быть густой. Туда мелко нарезают очищенные от шкурки огурцы, петрушку и укроп, несколько зубчиков чеснока, добавляют ложку оливкового масла, соль по вкусу. Все это нужно хорошенько перемешать, разлить в маленькие пиалы, час подержать в холодильнике, чтобы джаджик схватился. Перед подачей украсить «окрошку» сушеной мятой.

Сегодня Аднан врывается в кухню кафе с весами в руках. «Минус три килограмма. Яшасын! [11]» Я смотрю на своего толстощекого друга и понимаю, как иной раз мало человеку нужно для счастья. Да и пора бы научиться говорить своим желаниям «нет». Так можно избежать массы разочарований в жизни.

Баклажанные рулеты

Город высокого неба и шумного одиночества. Весна звонит из гущи самого интернационального мегаполиса мира и признается, что там ей все чуждо, кроме четырех километров Централ-парка и бриза Атлантического океана. «Не могу сказать, хорошо мне или плохо в Нью-Йорке. Просто не мое. Ощущение, будто ничего нет, кроме бесконечного круговорота толп. Жду не дождусь среды, быстрее бы встретиться с Босфором. Нам следует его больше ценить. Босфор – самый душевный и тактичный, это тебе не Атлантика с ее грозными волнами. Верно говорят, что все познается в сравнении».

Весна убежала в Нью-Йорк за «душевным отпуском». Она запуталась в том, как все в ее жизни должно быть и как бы ей хотелось, чтобы было. Бывает такое, когда любовь тесно-тесно обвивает мысли, и ты понимаешь, что задыхаешься от собственных чувств. Поэтому бежишь. Не от чувств, а от места, где они родились. Иногда нужно выйти из круга, снять костюм энергичной белки и посмотреть на все со стороны.

Весна уезжала из Стамбула тихо, без оповещения друзей. Никаких громких фраз: «Я купила билет в одну сторону! Время уезжать навсегда! Так устала от себя!» Просто: «Еду за передышкой. Я даже тебе не предложила составить компанию...

Должна поговорить с собой наедине. Скоро вернусь. Ты знаешь, слово “навсегда” пугает меня, как школьницу толстая крыса из кладовки».

Ее зовут Бахар. В переводе с турецкого – «Весна». Мой друг, моя сестра, мой слушатель и дегустатор. Только для нее я готовлю рулетики из жареных баклажанов. Своего рода эксклюзивное исполнение. Ради ее «как вкуууснооо!» я готов вытерпеть запах жарящихся баклажанов, который не выношу с детства...

Бахар прощается на том конце провода, ей пора на поиски подарка для меня – кастрюли. Чугунной, с толстым дном, редкой немецкой фирмы, представленной лишь в Штатах и Германии. «Не переживай, родной, найду ее. Наверное, только друзья Эльчина бегают по Манхэттену в поисках чугунной кастрюли. Но твоя стряпня того стоит!» Она смеется и через секунду отсоединится, а мне так не хватает долгих разговоров с ней. Когда стрелки часов, кажется, несутся вскачь – так летит за разговорами время. Когда горячий чай превратился в ice-tea – а нам не до него, еще не наговорились.

Вот живет родной человек недалеко от тебя, почти рядом. Считаешь его неотъемлемой частью своего настоящего, как орган в своем организме. Но в потоке жизни не так часто удастся встречаться – у каждого свое одиночество, свои заботы, своя любовь-нелюбовь. А потом этот родной человек уезжает. Пусть на время. Но ты чувствуешь нехватку чего-то важного. Не самого главного, но важного. С этим пониманием и приходит ощущение ценности жизни и людей в ней.

Я вешаю трубку и понимаю, что до боли в желудке хочу тех самых баклажанных рулетиков. Благо «синенькие» вторую неделю грустят в холодильнике. Выбираю четыре баклажана (желательно удлиненной формы, круглые «толстопузы» не подойдут). Нарезаю вдоль пластинками небольшой ширины, обсыпаю солью, оставляю минут на десять, пусть горечь вытечет. Затем промываю их в холодной воде, «обваливаю» в оливковом масле (так закуска получится менее калорийной) и выкладываю на горячую чистую сковороду с толстым дном. Обжариваю с двух сторон до появления золотистого цвета.

Для начинки требуется полпачки сыра фета или турецкого лабне [12]. Хорошенько размягчаю его вилкой до однородной массы, добавляю мелко нарезанный укроп, чеснок, молотые грецкие орехи и пару щепоток хмели-сунели. Перемешиваю, отправляю в холодильник, чтобы масса схватилась. Баклажанные полоски раскладываю на бумажном полотенце (чтобы избавиться от излишков жира) и на закругленный край выкладываю чайную

ложку начинки. Сворачиваю в рулетики, закрепляю зубочисткой. Все, рулетики готовы. В идеале они должны постоять часа два в холодильнике. Будут еще нежнее, вкуснее.

Запах жареных баклажанов пропитал меня с головы до ног. Вымыв посуду, бегу в ванную. Душистый айвовый гель для душа победит любой «кухонный аромат». Впереди у меня хороший вечер: буду дочитывать Мураками, запивая его мятным чаем с баклавой. Сегодня хочется сказать нет диете. И цитата из книжки талантливого японца в самое яблочко: «Самое важное – не то большое, до чего додумались другие, но то маленькое, к чему пришел ты сам». **Шор-гогалы для сестры**

Тихими шагами по набережной в сторону кондитерской. Взъерошенные волосы, синяя ветровка поверх желтой майки, утренние крики чаек, продавец свежевыжатых соков напевает под нос песенку о трех яблоках с неба и шаловливый сентябрьский бриз. Я сажусь на скамейку, смотрю на Босфор, пытаюсь запомнить его таким спокойным и меланхоличным, какой он сейчас и каким не будет через считанные недели.

Уборочные машины с жужжащими шасси-щетками проезжают вправо-влево, распугивая стаи чаек, мягкий солнечный свет затопляет город по самые крыши, ветерок уже не по-июльски теплый и не по-августовски горячий. В нем появились мятные оттенки, он больше не расстегивает пуговицы и не задирает юбки смущающихся девиц. Какая-то притягательная неторопливость есть в такой погоде, когда хочется забыть про все дела и забуриться в сочно-зеленую гущу природы, где тихое течение босфорских вод напоминает знойное движение луча, настигающего затаившуюся тень.

Я люблю эту пору в Стамбуле. Называю ее «летней осенью» и возлагаю на нее все самые искренние надежды на то, что сумбурные будни остались позади. Теперь можно отложить в сторону папки «Прошрое» и «Будущее», думать о красоте настоящего и жить под стать воздушному змею, которого запускаешь в погожий день по волнам летне-осеннего ветра, – его можно почувствовать в Стамбуле после первых десяти дней сентября и вплоть до пятнадцатой ночи октября...

Гудок проплывающего парома возвращает меня в реальность. Пора бежать! Иначе, пока я дойду до кондитерской, горячие шор-гогалы разберут. Джейлан мне этого не простит.

* * *

Мне нравится, когда люди сонные. По-настоящему так, со слипающимися глазами, сбивающейся речью, зеванием и потягиванием. Обычно они такие ранним утром. В такие моменты

люди настоящие, неподдельные. Она просыпается от аромата тмина и фенхеля, которыми начинены гогалы – несладкие азербайджанские булочки со смесью восточных специй внутри. Я даже не успел их достать из бумажного мешочка, а они уже всю квартиру своим запахом оккупировали. Румяненькие, посыпанные кунжутом, нежно-желтого от куркумы и сливочного масла теста.

В Стамбуле шор-гогалы пекут и продают только в кондитерской «Хазри», в которой работает семья Ибрагимовых из Баку.

Я поднимаю шторы, пускаю в комнату побольше света. Открываю окно, на подоконник в вальсе опускается сухой лист платана. Они появляются в моем окне каждый сентябрь. Остается гадать, откуда они берутся на улице, где растут только тополя, и каким образом долетают до седьмого этажа. Знаки приближающейся осени, однозначно. Она появляется в Стамбуле не внезапно хлынувшим дождем, по-другому – с осторожностью первого поцелуя. Никаких резких движений, действия последовательны, с выжиданием, для того чтобы привыкнуть к каждому следующему шажку. Сначала мятные дуновения с чуть заметной пасмурностью, потом редкие дожди с ветрами, а потом все проявления сезона смешиваются в одну непогоду и накрывают город души.

Весь сентябрь Стамбул снимает босоножки и обувается в мокасины, а на майки и рубашки с короткими рукавами набрасывает легкие куртки от вечерней прохлады. Все же город у моря – здесь иные настроения, голоса и параллели. Джейлан открыла глаза, в молчании наблюдает за мной, пока я рассматриваю небо. Облака на нем взлетели ввысь, отсвечивая синевой, которая чуть потемнела. Как-никак, осень приближается! Так рад этому. Так хочется душевных дождей с большими зонтами, запаха корицы от сгорающих сухих листьев в парках, таинственной прохлады в лицо и свежего азербайджанского гогала со сладким чаем.

Нет, мне не надоело лето, я не против знойной жары по утрам и горячего дождя по вечерам. Но я должен знать, что одно придет на смену другому. Вечная тяга к переменам. Только в личной жизни могу быть постоянным – если люблю, то люблю до тех пор, пока стучит сердце. Конечно, были люди, с которыми испытал расставание, но любовь к ним перерастает в уважение, прежде всего, к нашему общему времени, одному на двоих. Все, что рождается в сердце, навсегда в нем остается.

Осенью воспоминания из летней безмятежности поднимаются на поверхность разума. Мысленным кинопроектором просматриваешь кадры из прошлого. Есть в этом полезное:

окинув взглядом прошлое, иначе смотришь в будущее. Осенью легче идти вперед, по кленовым дорожкам, услужливо брошенным ветром под ноги.

«Эй, соня, давай просыпайся. Чай остывает. И наступление летней осени пропустишь. Ты же ради нее приехала...» Джейлан, собрав за уши темно-шоколадные кудри, вскакивает с кровати и, подтягивая съехавшие набок штаны пижамы, подбегает к окну. Замирает. «Как же я соскучилась, Погода! По благоразумию стамбульской осени, так напоминающей лето. Знаешь, в Праге больше всего депрессий случается в конце сентября и начале октября – официальная статистика. Это связывают с атмосферой города, унывающей с уходом лета. Может, обратиться к президенту Чехии с предложением, чтобы всех пражских меланхоликов с наступлением сентября посылали в Стамбул? Наш город гостеприимный».

Она улыбается, вдыхает новый день – всеми легкими, всеми мыслями. «Вот смотрю на Стамбул, и этот город снова просыпается во мне, хотя я думала, он далеко от меня, – все-таки четвертый год за границей, другие люди, другая обстановка. Сейчас понимаю, как ошибалась. Наши города навсегда остаются с нами. Пока ты есть, и твой город есть для тебя».

* * *

Джейлан. Моя кровь, моя сестра, моя девочка-странствие. Носит большущие сумки, в ее карманах всегда шуршат кизилловые леденцы, а с шеи свисает верный «Никон», которым она разделяет поток жизни на черно-белые кадры. К людям, которых любит, она возвращается всегда. С другими, которым симпатизирует, тепло относится, иначе – на краткий миг они могут ее поймать, но удержать – вряд ли.

Она с детства и до сих пор является моей гаванью, куда всегда можно вернуться. С Джейлан никогда не задумываюсь о пересечениях, с легкостью вписываюсь в повороты и размагничиваю недосказанность. И неважно, где она при этом – рядом или в окошке скайпа. Где бы ни была, Джейлан приходит бризом в мою погоду или, бывает, непогоду. Она так и записана в телефонной книжке моего мобильного – «Бриз». Я у нее – «Погода».

«За твоими настроениями не успеешь. Меняются чуть ли не каждый час. Раньше меня злила такая переменчивость, но, как только стала называть тебя Погодой, пришло такое сестринское смирение. Главное, что меняются твои настроения, а не отношение к людям».

Бывает, что после какого-то промежутка времени не хочется

общаться с человеком, с которым мог проговорить целые ночи. Дело не в том, что не осталось общих тем, просто ощущение такое, что все сказал и больше попросту не хочется. С ней такого никогда не было и, уверен, не будет – как можно устать от самого себя?

Мама говорила, что в детстве мы даже одинаково говорили, – схожие выражения, проявления недовольства и одно забавное «непонятно» – как реакция на какое-либо странное событие вокруг. Она живет, учится фотоискусству в Праге и пишет мне письма, не ожидая ответа. Когда по-настоящему любишь человека, ты не ждешь от него того же количества чувств, сколько ему отдаешь.

Она откусывает гоголь большими кусками, жует и одновременно умудряется улыбаться. Восточная булочка крошится в ее руках, кусочки теста на груди, коленях. Не останавливаю ее, не подаю салфетку – гоголь надо лопать именно так, чтобы он крошился, хрустел. «Может, я постарела, но мне с каждым годом тяжелее есть что-то не наше, не восточное. Эти цезари, бургеры, лазаньи. Ничего не хочу. Вот гоголь со сладким чаем – лучшее, что может быть! Скажи, это тоска или старость?» – «Нет, Бриз, это наши азербайджанские корни и обжорство. Остановись, третий гоголь будет лишним».

* * *

Скоро Джейлан вернется в Прагу. Это огорчало бы меня, если бы не мысль о том, что впереди еще много таких дней, – расставание всегда завершается воссоединением, рано или поздно, осенью или летом. А пока мы вместе и нам многого не надо. Гуляем по городу, можем ни о чем не говорить, просто сидеть рядом, созерцая прелесть мира в громком молчании.

Где-то за Нагорным парком шумит строительство небоскребов, к мечети сходятся мужчины на вечерний намаз, маленькая девочка у фонтана бежит наперегонки с золотистым кокер-спаниелем. Море в оранжевом закате плещется, блестит, отражаясь искрами в глазах тех, кто каждый день приходит к нему со своей радостью или болью.

Вон печальная девушка на соседней скамейке грустит в одиночестве, про себя откровенничает с Босфором. Она прикасается к красоте окружающей реальности, чтобы заново открыть смысл жизни. Бесконечное вращение жизни в городе души и осень, которую в этих краях называют «порой новой жизни».

Тыквенный суп по-турецки

У нас здесь осень. Вовсю дожди, но пока не зима – погода чаще бархатистая и прозрачная, как отражение света в домашних окнах. В овощных лавках лежат первые тыквы сезона. У них светло-оранжевая мякоть, а вкус не такой терпкий, как у плодов последующих урожаев. Сок ранней тыквы особенно полезен, а лепешки с начинкой из ее мякоти (с добавлением зерен граната и, кто любит, жареного лука) получаются нежными-пренежными.

У осени красивые краски и ностальгические нотки, которые прячутся за ширмой повседневных дел. Но в ее границах тяжело верить в то, что счастье достанется абсолютно всем, рано или поздно, что никто не уйдет обиженный. К осени испытываю двоякие чувства: вроде люблю эту пору, ее зонты и багряный ковер под ногами, но одновременно боюсь осени, точнее, мыслей, рождающихся под листопадом.

На Востоке говорят, что осень важнее всего; все остальные времена года – это самообман. Может, поэтому осенью мне хочется лежать в постели, раскинув руки, подолгу разглядывать белизну потолка, не давая воли прошлому. Нельзя, слышишь, нельзя! Иначе опять закровоточат раны и ты снова начнешь искать утешение в придуманных беседах с человеком, который никогда не придет.

Лучшее спасение от надвигающейся хандры – пешие прогулки и кулинария. У меня всегда так: когда грустно, я иду. Шаг за шагом переступаю собственные сомнения. Долго не мог понять, почему во время пеших прогулок легчает? Не может одно пребывание на воздухе так исцелять. Недавно Эбру, моя подруга-психолог, объяснила, что, преодолевая расстояние, человек подсознательно преодолевает сложности, которые на тот момент испытывает.

«Мы идем вперед, оставляя позади то, что отзывается тревогой в сердце. Это как будто система самоуспокоения, очищения мыслей. Поэтому я многим супружеским парам, которые обращаются ко мне в период кризиса отношений, советую обсуждать важные вопросы после пешей прогулки. Это может показаться смешным, но, поверь, это действует. Особенно когда оба партнера – люди эмоциональные. Все самые тяжелые раны мы наносим друг другу языком... Хватит ржать! Восприятие по мере испорченности – вот это про тебя сказано».

Я смеюсь, Эбру бросает в меня кожуру тыквы, которую очищает для моего «быстрого супа-пюре». В воскресенье она вернулась из Италии, куда ездила, чтобы «с достоинством проиграть борьбу с углеводами». В ее карих глазах появился влажный блеск. «Когда встречаешься с итальянцем, иначе не бывает». В одном римском ресторанчике под открытым небом, где

воздух переполнен шумными разговорами, голосами звонких колоколов и лихо снующих туда и сюда мотоциклов, она влюбилась в повара Маурицио и тыкву, которую терпеть не могла. «Ммм, тортелли с тыквой – это нечто. Особенно их начинка. Маури добавлял в нее измельченное печенье амаретто. Обьединье!»

В честь возвращения Эбру я готовлю тыквенный суп по-турецки. Легко, быстро и, главное, вкусно. После прогулки по берегу Босфора, болтовни с другом и совместного приготовления еды наступающая на пятки хандра уже не кажется такой страшной.

Нарезаю тыкву на небольшие кусочки, тушу ее в кастрюле с толстым дном. Как только она смягчилась, довожу ее до состояния каши в блендере. Отдельно поджариваю муку на сливочном масле, добавляю в нее сливок средней жирности, молотого красного перца, соль по вкусу. Все это вливаю в тыквенную кашу, варю 5–6 минут на маленьком огне. Помешиваю, чтобы не подгорело и комочки растворились. Если суп получился слишком густым, можно добавить воды. Разливаю суп-пюре в белые пиалы, посыпаю тертым пармезаном, подаю к ним чесночные гренки – лучшего обеда в дождливый день не придумаешь.

«Знаешь, чему нам следует научиться у итальянцев, дорогой? Умению не оглядываться назад. Они говорят, что трезвость ума нужна лишь в бизнесе. В остальном итальянцы живут порывами, тем, что чувствуют. Не это ли настоящее счастье? А мы все драматизируем, придаем повседневным неудачам напыщенность и вот-вот утратим прелесть *dolce far niente* [13]. Время приумножать улыбки». **Айвовые горшочки**

«Бахар, ты где пропала? Айвовые дни же начались, забыла?!» Я застилаю пол гостиной полиэтиленом, высыпаю на него двадцать килограммов айвы. Солнечно-желтой, с бархатистой кожурой и неповторимым ароматом. И куда только смотрят парфюмеры – по-моему, лучшего аромата для духов не придумаешь.

Одному с двумя десятками килограммов «растолстевшей груши» мне не справиться. Сначала ее нужно замочить на двадцать минут, чтобы напоминающие мох наросты легко отошли. Потом хорошенько вымыть, очистить от кожуры и вынуть сердцевину вместе с ороговевшей «скорлупой». Без Бахар будет трудно. Ей не нужно объяснять процесс: вместе встречаем и провожаем уж который айвовый сезон.

Кстати, вы с ней знакомы. Да-да, это та самая девушка с морем внутри, чье имя переводится как «весна». Именно она

привозит мне посуду из каждой своей заграничной поездки. И смело признается, что ее первая попытка приготовить что-то более масштабное, чем яичница, закончилась осознанием того, что «повар из нее никакой». Моя сестра, мой друг, а еще лучший помощник в «айвовые дни».

Через час Весна врывается в мою по-октябрьски прохладную квартиру. (Пока занимаешься айвой, в помещении не должно быть слишком тепло, иначе разрезанные плоды быстро потемнеют.) От радости Айдынлыг носится по дому с бешеной скоростью, подталкивает носом «колобки» айвы к ногам моей подруги – готовься, дорогуша, потрудиться на славу.

Бахар говорит, что мы с Айдынлыг – лучший пример того, как собака похожа на своего хозяина. «Она тоже меланхолик с частыми вспышками радости. Ты можешь час плакаться в скайпе, а через минуту смеешься и посылаешь всякие забавные смайлы, сравнивая их с нашими друзьями. Наверное, в этом твоя сила – провожать печали с улыбкой».

У Бахар сегодня хриплый голос, туго перевязанное шарфом воспаленное горло, печаль в карих глазах, а на лице – улыбка. «Это улыбка назло холодам. Я, признаюсь, забыла о начале айвовых дней. Как же не забыть, когда с работы бегу напрямик домой, вечерами никуда не выхожу, много сплю. Наблюдаю за разгаром осени из теплой постели, с кружкой чая с медом и мятой в руках. Ты же знаешь, холода для Весны – почти конец света. Обычно мне кажется, что счастье близко-близко, почти рядом, сейчас подойдет. А в ненастье это больше похоже на морок».

Для нее счастье – не то, чего желает большинство. Ее счастье – солнце внутри, крошечная квартирка с французскими окнами, каждый вечер мороженое из рук любимого, отсутствие лишних звонков и волшебное ощущение того, что время замедлило ход. «Когда смотришь на себя со стороны и не можешь поверить, что все это действительно происходит, прежде всего, вокруг тебя. Ведь, все, что в нас, – это отражение того, что разворачивается вокруг».

Завариваем липовый чай и, прихлебывая его из больших кружек, чистим айву. Душистый аромат вдохновляет на душевную беседу. Завтра утром я буду варить из нарезанных кусочков варенье и делать марципаны – посетители моего кафе чаще всего заказывают их к чаю. Этот процесс проходит в абсолютном одиночестве – ничто не должно меня отвлекать. Иначе варенье разварится и айвовые кусочки утратят приятную твердость. А когда делаешь марципаны, надо не переборщить с сахаром – конкретного количества в рецепте нет, определяю на глаз. Если

сахара будет недостаточно, марципаны заплесневеют. Если переизбыток – склеятся.

«Родной, а чем ты меня угостишь на ужин? Надеюсь, не айвой кожурой?» Я смеюсь, откладываю в сторону четыре самые крупные айвы. Буду угощать Весну «айвовыми горшочками». Моя мама готовит их по субботам с октября по декабрь. Благо два главных ингредиента этого блюда есть на рынках практически всю зиму – айва и гранат.

Итак, для начала срезаем верхушку айвы, она будет служить крышечкой. Удаляем сердцевину с косточками и немного мякоти (не выбрасывая ее), только осторожно, чтобы стенки айвы не стали слишком тонкими. Обжариваем говяжий фарш (дважды пропущенный через мясорубку) так, чтобы из него выпарилась вода. Добавляем немного куркумы, соль, перец по вкусу.

Когда фарш остынет, добавляем в него зерна граната и мелко нарезанную айвовую мякоть. Хорошо перемешиваем и заполняем этой начинкой «айвовые горшочки». Кладем сверху кусочек сливочного масла, накрываем «горшочки» крышечкой, отправляем в предварительно разогретую духовку на двадцать минут. На противень наливаем немного воды и подливаем ее по мере испарения.

Гарниром к «айвовым горшочкам» может быть рис с шафраном.

Нарезав большую часть айвы, мы позволяем себе передышку. Выходим к набережной подышать воздухом, заодно и Айдынлыг выгулять. Мы с Бахар, уставшие и пропитанные до кончиков волос фруктовым ароматом, идем неспешным шагом, наслаждаясь песней волн.

«Знаешь, друг, бывает такое, что любишь свой город всем сердцем, а жить в нем уже не можешь. Ищешь свое счастье и думаешь, что, быть может, оно где-то в другом городе. А может, это даже не поиск счастья. Просто город вытесняет. Ему так хочется...»

Она кутается в шарф, щурится под порывами ветра. Айдынлыг донимает чаек, которые кружат подругу, и я говорю ей, что счастье никогда не приходит неожиданно, оно обязательно сообщает о своем приближении. Каким-то новым человеком в жизни или неожиданными обстоятельствами.

«Жить все дольше и дольше и чувствовать, что мир становится больше и больше, а ты при этом все меньше и меньше, – это вполне нормально, Весна. Потому что с годами мы уходим в себя, предпочитаем проводить больше времени наедине со Светом. Но поверь, Весна, можно быть счастливым только потому, что твой любимый человек существует. Что он где-то, в

Нью-Йорке или Екатеринбурге, ходит и улыбается. Пусть не для тебя и не с тобой рядом. Это и есть высшая степень зрелости, когда принимаешь то, что принять, казалось бы, невозможно. Пойдем домой, холодно. Еще горло разболится...

Яблочная пастила

Все вроде бы хорошо, все вроде бы есть, ну как минимум самое необходимое. Но где-то в груди снова саднит пустота, с которой, казалось, уже разобрался. Нет, ее не получилось заполнить, не так быстро. Воспоминания пока не собраны в тома, а тома – в чердачный сундук.

Глаза все еще ищут в толпе спину человека, которому так много хочется сказать. И знаю ведь, что сказать не смогу: слова застынут после отчаянного «если бы ты знала...». Дальше – безмолвные многоточия, недописанные письма, холодная трубка телефона, когда резко даешь отбой за секунду до начала гудков. Это не страх. Это трезвое осознание наперекор разбушевавшимся эмоциям: для нас «вместе» возможно теперь лишь в воспоминаниях. Все закончилось, хоть и не прошло еще для сердца.

Теперь мы с ней живем на разных концах большого города, уверенные в том, что привыкли к всплескам этой пустоты. Не так уж и больно – лично я смог смириться. Эта боль такая же, как мигрень: помучает и уйдет. Надо жить дальше, выбора все равно нет.

Туманными дорогами иду вдоль набережной. Свет фонарей дрожит в ночи желтыми мурашками. В кармане куртки бумажный пакетик с яблочной пастилой – остатки из кладовки моего кафе. Завтра утром начну готовить свежую. К кружке горячего ноябрьского кофе самое оно – смесь бодрящей горечи и сладкой кислинки.

Я не зря сегодня вспомнил о пастиле. Бабушка Лале советовала ее тем, чья «надежда устала». Именно так она называла состояние, нынче переживаемое мною да и, думаю, многими. Холода ведь: серо, сыкотно, иммунитет к хандре ослабевает. Наступило время года, когда во время завтрака уже начинаются сумерки. И в такие дни не хочется ничего, кроме тепла воспоминаний, особенно если недавно ушел тот, кто, видимо, должен был уйти.

«Сынок, не надо бороться с печалью. Ее, конечно, можно заглушить чем-то или кем-то. Но рано или поздно она прорвется, скорее всего, в самый сложный момент жизни. И тогда все навалится друг на друга и руки опустятся. Пусть лучше сейчас денек-другой помучает. Надежда не робот, она почти живой

организм, тоже нуждается в передышке. Когда надежда устала, надо дать ей передохнуть. И себе тоже. Люди, у которых постоянно хорошее настроение, меня всегда настораживали. Это отдает неискренностью».

Помню, как бабушка каждый сентябрь нарезала ломтиками яблоки для пастилы, рассказывая мне с необычайно живописными деталями про знаменитые яблоневые сады азербайджанского города Губа. Потом Лале засыпала яблоки сахарным песком (из расчета 200 г сахара на 1 кг яблок), оставляла на сутки. Рано утром принималась варить ломтики на маленьком огне до размягчения. Выносила тазик во двор, давала остыть душистому «полуваренью» – я его так называл. Оставляла меня сторожить тазик, чтобы ее любимицы кошки не забрались.

Затем Лале перетирала «полуваренье» через сито, размазывала эту массу по противню, застеленному фольгой. Пятнадцать дней светло-коричневый «коврик» сушился на подоконнике дальней комнаты нашего дома. Она хорошо проветривалась, и там всегда было солнечно. Когда пастила была готова, бабушка нарезала ее квадратиками, обсыпала сахарной пудрой, складывала в деревянную миску. Каждый внук, помогающий бабушке по хозяйству, вознаграждался фруктовым лакомством...

Мы с Айдынлыг гуляем уже четвертый час, благо ветер стих прошлой ночью. На Айдынлыг комбинезон с надписью «Is it possible not to love me?» [14]. Моя красotka, в отличие от своего хозяина, в отменном расположении духа – ее кормом не корми, а дай по стамбульским кварталам побегать. Она, как вы поняли, особа любопытная – сует свой мокрый нос в каждый подъезд, виляет хвостом при виде влюбленных парочек, подвывает в унисон гудящим парогам.

Если бы не Айдынлыг, я давно сдал бы. Она настоящая батарейка «Энерджайзер», только с хвостом и четырьмя лапами. Я помню день, когда в дождливую ночь подобрал ее, худую и замерзшую... Преданным другом может стать и тот щенок, что ждет своего хозяина в бедном приюте, а не в уютной квартире предприимчивых заводчиков.

Мы уже приближаемся к дому, и я чувствую, как внутренняя боль утрачивает остроту. Надежда медленно поправляется – воистину, пастила творит чудеса. Нам всем следует смириться с тем, что порой счастье приходит через боль и оказывается не таким, каким мы его себе представляли. Главное – то, что оно приходит. Тем более, когда Новый год на носу. **Райский салат**

Просыпаюсь обычным декабрьским утром, ничего вроде не изменилось – за окном все тот же пейзаж из снежинок,

неслучившаяся любовь так же стоит комом в горле, – но одновременно где-то внутри оживает что-то волшебное.

Чувствую, как с каждым днем слабый росток надежды прорастает и превращается в упругий стебель. И скоро на нем появятся новые «цветы», которые, казалось бы, давно уничтожены непогодой. Встаю с постели, ищу тапочки: они опять убежали глубоко под кровать. Плетусь на кухню и, проходя мимо настенного календаря, замечаю главное: вот это да, уже почти половина декабря ушла в прошлое! Ах вот оно откуда, волшебство! До Нового года ведь считанные часы. А я и забыл.

Зимой это неудивительно: дни так стремительно сливаются в одни слишком длинные сутки, что в итоге перестаешь замечать изменения за окном. Тот же большой город на сером фоне, чихающий и печальный, с шарфом на шее и красным носом... Мой город и мои города. Ваш город и ваши города. Они, как поется в одной песне, навсегда останутся загадочно любимы нами.

Я еду в кафе, там дел по горло. Сегодня встречаюсь с тремя новыми официантами, будем с Айдынлыг проверять их способности. Потом нужно поработать с художником Муратом, для чего требуется особое настроение. Или, точнее, особая степень выносливости. Причуды творческих людей – за гранью постижения простых людей. Как сердце синегорлого колибри, совершающее тысячу двести шестьдесят ударов в минуту, – не понимаю, как это можно выдержать.

Мурат носит беретку всегда. Любит выражаться поэтично – например, зима для него «пахнет горьким миндалем», – и чрезмерно увлекается алкоголем. Он мечтает уехать из «этой вычурной и приторной Турции» в Лондон, где общую монотонность жизни дополняют традиционные сонные туманы. Хотя он знает, что туманы эти нынче существуют только в воображении поэтов. «Стамбульская повседневность нагоняет депрессию – все куда-то спешат, при этом громко разговаривают, перекрикивая чаек. Я, в принципе, перманентно хандрю. Но в преддверии Нового года мне кажется, что все не так печально. Люблю этот праздник, хотя мои соотечественники так его до конца и не понимают. Им подавай байрамы ^[15], историю знакомую и близкую. И никакого специфического начала года нет в такой ментальности – ни начала, ни конца...»

Каким бы сложным ни был уходящий год, я с трепетом жду последних дней декабря. Мои родители всегда отмечали Новый год по-домашнему, в нашей семье не любили громких празднеств, предпочитая семейное торжество под звуки Гарри New Year группы АВВА. Это самые теплые воспоминания детства –

светящаяся елка, лианы мишуры по дому, хлопушки с сюрпризами, шоколадные конфеты в золотой фольге и волнующее ожидание чудес, подарков.

Чаще всего встречаю Новый год на работе, вокруг столиков с вкусностями, которыми угощаю посетителей моего маленького заведения. Меню этого дня стараюсь составить из необычных блюд, которые, как правило, не подают в кафе. Поэтому оставшиеся 10–15 декабрьских дней я думаю, чем бы вкусненьким порадовать тех, кто придет ко мне в самый теплый вечер зимы. Мидиями в сливочном соусе? Дорадой, фаршированной черными оливками и молотыми грецкими орехами? Или хачапури по-мегрельски? Да, я его неплохо готовлю. Главное, чтобы сулгуни был привезен из Грузии. А с этим никаких проблем – у меня есть родственники в Баку, они с легкостью организуют доставку.

Пока планирую новогоднее меню, сам стараюсь есть меньше и, в основном, привычные блюда, чтобы на размышления о кулинарных изысках ничто не влияло. Как правило, в такие дни готовлю любимый баклажанный салат моей мамы Сарии-ханум, названный ею «Райским». Он не только по-райски вкусный, но и быстро готовится.

Для начала берем куриное филе, нарезаем его на небольшие кусочки (размером со сливу), солим, перчим. Заливаем их молоком и тремя столовыми ложками лукового сока (трем лук на мелкой терке, затем выжимаем сок через марлю). Отправляем филе на четыре часа мариноваться в холодильник.

Тем временем берем несколько баклажанов, нарезаем их тонко вдоль, посыпаем солью и оставляем на пятнадцать минут – пусть горечь вытечет. Затем как следует промываем и, завернув листики в бумажное полотенце, даем им подсохнуть. Наливаем подсолнечное масло в сковороду с толстым дном, после чего обжариваем баклажаны. Как только они подрумянились и уменьшились в объеме, вытаскиваем их и снова выкладываем на бумажное полотенце, чтобы лишнее масло впиталось в него.

Жареные баклажаны смешиваем с красным луком (одну головку нужно нарезать тонкими кольцами), нашинкованной петрушкой и помидорами, нарезанными кубиками. Последние непременно очищаем от семян – они ничего, кроме излишней жидкости, блюду не дают. Аккуратно перемешиваем все ингредиенты, чтобы нежные баклажаны не смялись. Заключительная нотка «Райского салата» – это кусочки филе, которые обжаривают буквально пять – шесть минут. Тем, кто на диете, я предлагаю потушить куриное мясо в небольшом количестве воды.

Добавляем кусочки остывшего филе к овощам и снова

перемешиваем. Этот сытный салат можно есть два дня – он не киснет, и лук в нем не горчит.

Мурат откладывает в сторону кисти, складывает краски в свой чемоданчик. Подальше от Айдынлыг. В прошлом году моя красotka умудрилась сожрать желтую охру, выдавив ее лапами из тюбика. Помню, как я, ошеломленный и возмущенный, названивал ветеринару, не зная, смеяться или плакать. Благо все обошлось.

Я накладываю Мурату «Райского салата», и он уплетает за обе щеки. «Работать у тебя одно удовольствие. В вас с Айдынлыг новогоднее настроение так сильно чувствуется. Она краски лакает, а ты отменные салаты готовишь...» Да уж, не отрицаю. Мы настоящая семейка Адамсов, только восточного разлива.

Отдых души

Ни о чем не задумываться. Давайте позволим себе такую роскошь хотя бы раз в году. Отключим голову, заблокируем файлы с прошлым, попробуем не замечать очевидное и просто улыбнемся. Как-никак, в этот день все жители планеты объединены одной-единственной верой – в грядущее счастье. Мы следим за последними минутами уходящего года, наполняем бокалы золотистым шампанским, обнимаем самых близких с надеждой на то, что новый год будет счастливее, чем прошедший. Хотя бы на малую толику. Даже незначительные изменения к лучшему – это движение в сторону добра и благополучия.

31 декабря я ничего не буду себе готовить. Хочется абсолютной свободы. Чтобы вместо обязанностей были порывы, не омраченные такими круглогодичными хлопотами, как рабочий график, два выходных и «все мысли о пятнице». Меню для праздничного вечера в моем кафе составлено – это микс из блюд и закусок, которые полюбили посетителям больше всего и о которых я рассказывал в этом дневнике. Вечером 30 декабря все будет готово, и уже на следующее утро я начну думать о своем празднике.

Какие у меня планы на новогоднюю ночь? Я решил на время отойти от плиты, в праздничные дни доверю кафе своему преданному администратору Натали. А мы с Айдынлыг сядем в нашу маленькую машинку и поедem туда, где меня точно ждут, всегда, вне зависимости от даты. Ждут. Это чувство внутри отогревает по-настоящему летним солнцем. Наверное, счастье именно такое – когда тебя ждут.

Мы будем ехать с моей любопытной псиной сквозь пробки и восхищенно смотреть на новогодние огни, чуть прищуривая глаза, как сквозь объектив фотокамеры. Небо станет крошить

сверху снежную пыльцу, которая непременно будет лететь наискось. Стамбул сейчас похож на маленький игрушечный городок, помещенный внутрь стеклянного шара. Дети-ангелы трясут шар – и город посыпает снегом.

Я возьму направление в тот самый город, где ветра пахнут корицей, и всю дорогу буду думать о том человеке, которого люблю вопреки и наперекор всему. Думать со светлой печалью и желать. Желать тебе того, что я хотел дать, но не успел, – у наших отношений (не у любви – она-то навсегда остается внутри, у нее нет срока годности!) была маленькая история. К сожалению или к счастью. Главное, что мы были друг у друга, и теперь, простив себе многое, хоть и не все, я улыбаюсь тому, что когда-то случилось между нами.

Знаю, что ты тоже с улыбкой вспоминаешь нас.

Вчера перебирал твои письма в пыльных архивах моего почтового ящика. Вот что ты написала мне под Новый год в 2004-м: «Мне хочется, чтобы все оставалось так, как есть сейчас. Мне хочется спать именно в твоём доме, именно с тобой и именно в этом городе. Я не говорю, что сейчас все идеально. Я просто перестала гнаться за идеалами и начала жить. Своей жизнью рядом с тобой».

Мне сегодня хочется думать о тебе, хотя я дал себе слово не возвращаться в прошлое. Уже второй Новый год встречаю без тебя... и одновременно с тобой. Физически ты далеко, но в моей памяти – так же нежно спишь, прикусив губами кончик своих волнистых волос.

Я хочу пожелать, чтобы ты, просыпаясь по утрам, не жалела о том, что оставила в дне прошедшем. Чтобы твои слезы были не от внутренних ран – пусть их причиной будут лишь легкие тревоги или счастливое удивление.

И если вдруг твоё счастье сойдётся с курса из-за погодных катаклизмов, то пусть оно непременно все-таки доберётся до твоего дома. Неважно когда – в канун Рождества или в разгар бабьего лета. И ещё. Можно одну маленькую просьбу? Я так по-детски и эгоистично хочу, чтобы ты продолжала любить меня. Пусть даже безмолвно, про себя.

Конечно, все мои слова только для тебя. Но того же я хочу пожелать и всем женщинам. Вы достойны самого лучшего, поверьте. И не только в Новый год или в Международный женский день. А всегда. Везде. И вопреки всему. **Суп «Предвкушение весны»**

Все же начало нового года может поспорить с любым «следующим понедельником» – легче отказаться пусть и от вкусного, но вредного. Вот слопаешь четвертый эклер (мы часто

говорим о мере и так же часто ее не соблюдаем) – и внутри все расцветает. Зато спустя пару дней брюки на животе застегиваешь с истошным воплем.

А бывает, держишь кого-то за руку, прижимаешься теснее, и так тепло на сердце делается, хотя понимаешь, что это «наше» – твоя очередная иллюзия. Ему просто хорошо с тобой – не больше. А ты ведь любишь и, глубоко внутри, надеешься на большее, которого не будет. С ним, по крайней мере...

Рано или поздно наступает утро, когда просыпаешься и говоришь себе: «Больше так не будет. Теперь будет иначе». Если в понедельник рядового месяца на сдерживание данного себе слова требуется больше воли, то в первый месяц нового года начать все сначала намного легче.

С принятием новой формы жизни я чуть опоздал – не успели закончиться посленовогодние «доедалки», как меня сразило жуткое воспаление легких. Около двух недель я пролежал в полуобморочном состоянии, весь пропитался антибиотиками. Примчавшаяся на помощь мама, как только я засыпал, принималась читать молитвы и нарезать круги у моей кровати с дымящейся миской в руках, в которой тлела сушеная рута [16].

Обычно болезнь уходит, а чувства остаются. Но в этот раз все получилось иначе – как только спала температура и дыхание очистилось, я понял, что нахожусь на пороге чего-то нового. Пришел к этому, сам не заметив как. Я больше не жду ту, что не придет. Антибиотики очистили от хвори не только легкие, но и сердце. Да-да, именно сердце. Оно, в отличие от разума, сохраняет привязанность к тому, что так отчаянно пытаешься прогнать из себя.

Ты осталась в прошлом году, и, поверь, он был прекрасен. Уходящий год аккуратно прибрал за собой обертки от подаренных тобою подарков, мусор от хлопушек, взорвавшихся яркими звездами у меня над головой и канувших в прошлое...

Мама уехала домой, а я готовлю себе щавелевый суп «Предвкушение весны» – после новогодних гастрономических перегрузок самое то. Низкокалорийный, ввиду отсутствия в рецепте жарки, и при этом сытный – благодаря мясной консистенции. У супа приятная кислинка и живописно весенний вид, радующий глаз. Попробуйте его приготовить, а то все сухомыятка да сухомыятка.

Берем фарш из нежирной телятины, добавляем в него немного промытого круглого риса, слегка взбитое яйцо, мелко нарезанную петрушку, любой тертый белый сыр (можно сулугуни) и пару щепоток хмели-сунели. Солим, перчим, затем все хорошенько перемешиваем руками и формируем из фарша

небольшие тефтели. Выкладываем их на тарелку и отправляем в холодильник на полчаса, чтобы схватились.

Варим «Предвкушение весны» на говяжьем бульоне, желающие могут разбавить его водой, чтобы максимально обезжирить суп. Доводим бульон до кипения, закидываем в него тефтели, а через двадцать минут листья щавеля. Только не забудем отрезать стебли травки, нам нужны только листья, которые мы кладем целыми. Провариваем их на среднем огне пять минут и снимаем кастрюлю с огня. При желании в каждую тарелочку супа можно положить чайную ложку сливок.

...За окном ветрено, волны Босфора раскачивают пришвартованные яхты, свежеприготовленный супчик наполняет весенним настроением, и... я горжусь собой. Смог отпустить время, когда любил в одностороннем порядке. В молчаливом одностороннем порядке. Теперь мне хорошо. Просто хорошо. И мое нынешнее освобождение не гарантирует то, что в скором времени я встречу новую, двухстороннюю любовь. Купидоны часто застревают в небесной пробке – там, наверху, тоже мегаполис, только с дорогами из облаков.

С началом нового года я освобождаюсь от прошлого. Пусть не от всего сразу, но хотя бы от кусочка. И каждый раз, переворачивая очередную страницу, мы приближаемся к тому главному, чего так долго ждем и отчаянно ищем. К абсолютному счастью. Оно случается, поверьте, это не сказки. Просто абсолютное счастье достается тем, кому хватило сил и терпения до него добраться. Конечно, это вам не щавелевый суп приготовить. Но ведь награда того стоит...

Чечевично-имбирная закуска

«Нам, женщинам, порой не хватает элементарного понимания. Мы смирились с недостатком туфель, веры, секса и входящих звонков, но вот к дефициту понимания привыкнуть никак невозможно. Мужчины нас слушают, но не слышат. Их самый популярный ответ – это безмолвный кивок с отсутствующим видом. А ведь так хочется, чтобы кто-то про тебя все понял. Посмотрел в глаза и в одну секунду все-все понял. Подошел бы близко и обнял со словами: «Милая, я все понял, все будет так-то и так-то, не переживай. Ты все делаешь правильно». Вместо этого нам достается недовольство в глазах с периодическими просьбами “не грузить”. Вот скажите, где справедливость?»

Мы с Натали, администратором моего кафе, сидим за дубовым столом на кухне, составляем список необходимых продуктов на грядущую неделю. Мы затеяли «чечевичные будни»

– на протяжении пяти дней в меню будут преобладать закуски, салаты и горячие блюда из чечевицы. Неважно, из какой – оранжевой, зеленой или желтой. В Турции чечевица в таком же почете, как картофель в России. Но восточные хозяйки предпочитают оранжевую – она более нежная, ее не нужно замачивать перед готовкой, и она отлично подходит для крем-супов, буквально два-три «взмаха» блендером, и наваристая, вкусная масса готова.

В отличие от других поваров, в чечевичную чорбу, как и в другие виды протертых супов, я не добавляю муку. Лишняя нагрузка на желудок и на бока. Лучше добавить чечевицы больше положенного и за счет этого придать густоту супу. И вообще, в Турции не самые верные представления о здоровой пище, хотя и потребляют много овощей, бобовых. Взять хотя бы повальное увлечение маргарином. Турки считают его менее вредным из-за низкого содержания холестерина, не задумываясь о том, как и из чего он изготавливается. Но об этом как-нибудь в другой раз – пока мы возвращаемся к женским капризам, очаровательной Натали и «чечевичным будням».

«Вы простите, что я грузю вас своими бабскими истериками. Но обсуждать эти проблемы с женщинами как-то однобоко. Круг общения у меня пока небольшой, а вы единственный мужчина восточнославянского мышления, с кем можно по-человечески поговорить. Если честно, в Стамбуле я чувствую недостаток душевного общения, хоть здесь и есть Босфор, чайки и утренний бриз».

Натали седьмой месяц в городе души. Она покинула северную столицу России с единственной целью – начать жизнь заново. И это несмотря на то, что за свои двадцать восемь она слишком многое потеряла – ее шестилетняя дочь умерла от лейкемии. Я узнал об этом на днях. После работы вышли прогуляться по набережной, где в безветренную погоду всегда много детишек. Она долго наблюдала за их игрой, а потом, заправив волосы за ухо, все рассказала. Тихо, без слез. Натали сумела принять утрату как неотъемлемую часть своей жизни, своего прошлого. Это не смирение, не путайте! Это больше похоже на желание идти дальше.

«Четыре года борьбы. В итоге – пустота. Вместе с Аленой и я чуть было не ушла. Но на самом краю пропасти, когда под ногами холодная жижа и виден краешек черной бездны, я вдруг очнулась... Второй раз бросила вызов жизни и нашла себе место в ней. И буду двигаться дальше до тех пор, пока не стану счастливой. А я стану, вот увидите! Главное, не сбиться с ритма, не уйти в себя. Поэтому я не подвожу никаких итогов, не

анализирую уходящие дни. Прожит день – и хорошо! Я живу, работаю, стремлюсь чего-то достичь и достигаю. И радостное, и грустное – все ценно, так как это опыт, жизнь, в которой каждое мгновение имеет свой смысл».

Сейчас в глазах Натали желание идти вперед, добиваться желаемого и... любить. Поистине героизм. Вот это душевное возрождение, когда улыбаешься каждому новому дню, вопреки тому, что осталось за спиной... Мы разобрались со списком и уже перебираем зеленую чечевицу за душевной беседой – кто говорит, что шеф не должен дружить с сотрудниками, ошибается. У нас здесь душевная кухня, а не скучный казенный офис.

Натали интересуется рецептом моей любимой закуски из зеленой чечевицы с имбирем, доставшимся мне от русской бабушки Анны Павловны. «Я такой вкуснятины еще не ела, хотя, признаю, раньше терпеть не могла чечевицу». Такая закуска прекрасно дополнит тушеную курятину или овощную запеканку. Готовится просто, быстро, и, главное, получается вкусно. Замачиваем на ночь чечевицу, а утром отвариваем ее в кипящей подсоленной воде. Буквально две-три минуты, до полуготовности. Следите за тем, чтобы она не переварилась.

Откидываем чечевицу в дуршлаг. Пассеруем на оливковом масле *extra virgin* репчатый лук с тертой морковью. Вываливаем на овощи чечевицу, посыпаем ее молотым имбирем (половина чайной ложки) и несколько минут хорошенько обжариваем. Затем, добавив в чечевицу мелко накрошенный чеснок, петрушку, щепотку куркумы и немного красного перца, накрываем сковороду крышкой и снимаем с огня. Пусть чечевица потомится минут двадцать. Подавать закуску можно как в холодном, так и в теплом виде с йогуртом или сметаной в качестве соуса. Кстати, чечевичная закуска, как борщ, – на второй день еще вкуснее.

«Я вот слушаю вас, казалось бы, рецепт из обычной чечевицы, а все так вкусно звучит. Мне кажется, что в жизненных мелочах тоже важно звучание. Каждая незначительная мелочь может оказаться большим делом, если к ней отнестись внимательно и с любовью. Например, можно ложиться рядом с любимым человеком так, чтобы ощущать тепло его тела, но при этом едва соприкасаться. В этом столько наслаждения... И вообще больше всего счастья мы получаем через людей. А как же иначе? Как пелось в одной русской песне: никто никому ничем не обязан, просто каждый нужен друг другу».

Лосось по-португальски

Мы все же молодцы! И в этот раз расквитались с зимой, хотя разочарований в ней было больше, чем приятных открытий. Да,

мы теряли, расставались, уходили в себя и возвращались к жизни, но все равно победа осталась за нами. И за все пережитое мы получим достойную награду – весну, а еще лето. Так сказать, на десерт. Впереди целых шесть месяцев тепла. Полгода солнца и светлого неба над головой. И кто после этого осмелится сказать, что жизнь не прекрасна?

Через неделю наступает пора влюбленностей. А влюбленность – это всегда много радости. Ты не думаешь, чем и как закончатся ваши отношения, отказываешься анализировать их ход и последствия. Тебе хорошо, легко и счастливо, вот что самое главное! В весенней влюбленности много света и меньше оглядки, сердце словно тончает и становится трогательно беззащитным. В порыве чувств хочется нырнуть с пирса в теплое ночное море. Но спешить не надо, побережем безрассудные поступки до лета!

Мы с Айдынлыг расположились на скамейке у сердца Босфора. Моя прожорливая красотка, как всегда, наигравшись с чайками, сопит у моих ног, а я, прикупивший горячих жареных каштанов, слушаю бриз. Позавчера погода в Стамбуле наконец-то прояснилась – четыре дня в городе лил дождь, холодный, острый, резкий. Почти сто часов серых туч над головой. Еще чуть-чуть – и я начал бы хандрить. Но в субботу неожиданно выглянуло не пофевральски жаркое солнце, асфальт быстро высох, а на лицах прохожих снова заиграли улыбки. И в этом солнце была весточка приближающейся весны: «Потерпите еще пару недель, и я окончательно появлюсь, прогоню зиму!»

Наконец-то мы скинем тяжелые одежды, вытащим из шкафов легкие пиджаки и яркие вельветовые брюки. Будем гулять по ожившим аллеям, ощущая, как под порывами свежего воздуха между телом и одеждой образуется такое приятное пространство и одежда больше не жмет и не душит, а нежно ласкает, отчего в голове одна мысль: «Как же хорошо...» В такие мгновения забываешь о том, что каких-то два месяца назад маялся поисками нового смысла жизни. Забываешь о том, как отчаянно боролся с желанием набрать тот самый заветный номер и сказать: «Возвращайся». Да уж, слишком много было в минувшей зиме несказанных слов и ночных морозных улиц. А ведь, по сути, ничего не изменилось, кроме времени года, все осталось прежним. Меняется или может поменяться только отношение к ситуации – но и это уже немало.

Сегодня мне не хочется думать о том, что зима вернется снова. Наслаждаюсь жизнью, дышу приближающейся весной и четвертый день балую себя лососем, который мой тренер по фитнесу разрешает есть не чаще двух раз в неделю. Любимая

рыба, которую можно готовить очень по-разному, – она каждый раз получается другой и еще более вкусной. В этот раз приготовлю ее по-португальски, в чесночно-имбирном соусе, благо завтра понедельник и кафе открывается ближе к обеду.

Размораживаю полукилограммовое филе лосося, выкладываю его в неширокую форму для запекания, смазанную оливковым маслом. Начинаю готовить соус, который придаст рыбе приятную пикантность. Измельчаю чеснок, натираю имбирь и добавляю эти два ингредиента в сок одного лимона, в нем предварительно размешиваю столовую ложку меда и столько же соевого соуса.

Поливаю соусом филе (не забыв натереть его солью и перцем) и отправляю на двадцать пять минут в разогретую до двухсот градусов духовку. В качестве гарнира к португальскому лососю предлагаю картофельное пюре с добавлением мелко нарубленного укропа. Знаю, калорийно, но как вкусно...

Ничего страшного, иногда можно и нужно себя побаловать. Тем более что с завтрашнего дня я возвращаюсь к своей диете: скоро лето, время подтянуть животы. А пока я побегу наслаждаться лососем, вон какой аромат из кухни. А на вечер у меня просмотр десятого сезона «Друзей» в объятиях родного дивана. Весна творит чудеса, не забываем! **Фруктовые роллы**

Разогретый июльским солнцем пляж, плетеные лежаки под разноцветными зонтами, разбросанные по золотистому песку сланцы, загорелые ленивые тела с очками вместо глаз и та самая невыносимая легкость бытия. Нет, это не реалии восточного кулинара – это его фантазия, разбушевавшаяся в субботний, но все равно рабочий день.

Будильник оповещает о том, что утро наступило. Я, отодвинув сонную тушку Айдынлыг, встаю с кровати, отключаю кондиционер, открываю окно и плетусь в душ. Да, именно в душ, а не на море. Абсолютно белокожий я на фоне летнего урбанистического пейзажа.

...Помню, как бабушка Лале будила нас, своих внуков, в девять утра криком: «Детки, если море подождет, то солнце непременно обожжет. А ну-ка, надевайте плавки и за мной». Мы хныкали, прятали головы под подушки, притворялись спящими. Так неохота было идти утром на море, особенно если минувшей ночью засиделись допоздна со взрослыми, наблюдая за их игрой в лото на веранде.

Бабушка настаивала на своем, и спустя полчаса мы уже резвились в бодрящем утреннем море, совершенно забыв о недосыпе. Лале сидела на берегу и с улыбкой победителя наблюдала за нами. Временами резко свистела, если мы далеко заплывали. Сама она не купалась. «В гардеробе настоящей

восточной женщины может быть все, кроме короткой юбки и купальника», – говорила она...

В городе +34, выцветшее небо над головой – словно огромное раскаленное пространство; на улицах малолюдно. Я, позавтракав любимой черешней «бычье сердце», направляюсь в сторону своего кафе. Айдынлыг вяло плетется на поводке, не реагируя даже на пробегающих мимо кошек. Ей жарко. Айдынлыг ждет момента, когда я угощу ее ванильным мороженым, и она продолжит спать в тенечке на открытой веранде кафе. Зато вечером, после заката, все рецепторы, рефлексy моей псины резко активизируются. Она начнет носиться по кафешке, паясничая перед посетителями и очаровывая их в надежде получить сладкое угощение.

Три последних месяца кафе было закрыто на ремонт. Три последних месяца я не подходил к компьютеру, носился по магазинам стройматериалов, воевал с бессовестными мастерами, доводил до истерики Синай, моего терпеливого дизайнера по интерьеру. «Ты – настоящая погода. Такой же переменчивый. Вчера выбрал бежевые обои, а сегодня говоришь, что хочешь фиолетовые. Дорогой, за работу с тобой мне сам Гюль ^[17] должен вручить медаль “За терпение”».

Но все осталось позади, ремонт закончен, Синай уехала отдыхать к маме в Беер-Шеву, а я остался принимать поздравления посетителей, которых особенно восхищают веранда из дуба и летнее меню. Последнее с завтрашнего дня будет дополнено фруктовыми роллами. Я попробовал их в одном из ресторанчиков Туниса – более легкого и при этом сытного десерта не придумаешь. Подавать их следует к лимонаду или холодному чаю. Пробный вариант готовлю сегодня...

Первым делом займусь начинкой роллов. Яблоко, грушу и персик (желательно крепкий) прямо с кожурой нарезаю тонкой соломкой. Туда же мелко нарезаю изюм, предварительно замоченный в теплой воде. Все ингредиенты посыпаю сахарной пудрой, корицей, перемешиваю в миске и слегка сбрызгиваю лимонным соком.

Заворачивать начинку буду в слоеное тесто для спринг-роллов – оно продается во всех гипермаркетах, чаще всего в отделе японских продуктов. В центр «блинчика» (каждый из них нужно смазать кисточкой теплой водой) кладу по столовой ложке начинки, заворачиваю края и сворачиваю рулетиком. Закидываю в кастрюлю с раскаленным подсолнечным маслом и обжариваю буквально пять минут.

Как только роллы приобретут золотистый цвет, вынимаю их шумовкой, выкладываю на пергамент, чтобы убрать излишки

жира. Дам фруктовым роллам остыть, а затем посыплю их перед подачей сахарной пудрой... Приятного аппетита!

...Посетители, с которыми я сдружился, рассказывают мне о том, что на днях покидают Стамбул и уезжают к средиземноморским берегам, где можно отдохнуть от ритма мегаполиса. Я желаю им хорошего отдыха и про себя сожалею, что в Босфоре не искупаешься. Там только рыба, паромы и чайки. А нам, людям, остается смотреть на него и разговаривать с ним. Вот это – самая настоящая платоническая любовь!

Жасминовый лимонад

Я люблю лето за то, что в солнечные дни даже у самых грустных мыслей счастливый конец. И света много. Особенно по утрам, когда будят бледно-желтые лучи солнца, проникшие в комнату сквозь окно с незадернутой шторой. Сегодня в Стамбуле +39. В дневное время посетителей в кафе не бывает, поэтому появляюсь здесь после обеда. Слежу на кухне за приготовлениями, встречаюсь с поставщиками, и, к сожалению, эти встречи часто заканчиваются энергетическим истощением.

Вот торговец Эмре. Работаю с ним четвертый месяц, он поставляет мне фрукты из Трабзона ^[18]. До недавнего времени у него была невероятно вкусная черешня – крупная, цвета темного шоколада и настолько сладкая, что даже в горле першило. Но последние два раза Эмре привозит фрукты «второй свежести». И я высказываю ему претензии, а он ни в какую, говорит, они не вялые, «просто от жары чуть погрустнели».

Я прощаюсь с упрямым торговцем и сразу удаляю его номер из телефонной книжки – работать с ним дальше бесполезно. Если торговец один раз вас обманул, он сделает это и снова, но как-то иначе. Поблажки в этом деле недопустимы. Если первые десять минут после разговора раздражение кипело во мне вулканом, то, стоило мне выйти на веранду и встретиться с солнцем, все мгновенно отпустило. Вот она, сила лета!

Стрелки часов приближаются к пяти часам вечера. Через полтора часа веранда «У Хасана» заполнится шумными посетителями и радужными красками их летних нарядов. Но пока еще есть немного свободного времени, и мы с Айдынлыг спускаемся к набережной, где словно сосредоточены все кондиционеры этого города – там всегда прохладно. Нам пока не до отпуска, так что приходится довольствоваться прогулками по берегу пролива, где дует легкий мятный ветерок, пахнет жареными каштанами и вареной кукурузой, которые продают здесь практически круглый год.

Я плыву по тихим волнам настоящего и возвращаюсь на

шесть лет назад, когда мы с ней жили в маленьком домике на тихой возвышенности Кемера – большой сад из мандариновых деревьев и тот самый покой на двоих, который люди ищут много лет, если не всю жизнь.

Она надевала майку на два размера больше («так мне свободнее»), и во время наших прогулок по берегу ветер надувал эту майку, как паруса. Тогда я прижимал ее к себе крепко-крепко и говорил, что Она – мое начало и продолжение. Она улыбалась, отвечала, что боится признаний, потому что они будто приближают расставание. «Мне достаточно чувствовать себя живой, любящей и любимой. Остальное совсем неважно». Мы продолжали прогулку, а Айдынлыг тем временем носилась кругами вокруг нас, забегала в воду, чуть проплывала и снова возвращалась, требуя кусочек печенья за водное представление.

Когда опускалась жара, мы спешили домой, и всю дорогу я предвкушал, как зайду в дом, открою холодильник и выпью жасминового лимонада. Она его готовила каждый день. Теперь и я его готовлю. В меню моего кафе он назван в честь нее.

Жасминовый лимонад не только прекрасно утоляет жажду, но и очищает от шлаков. Для его приготовления нужно заварить жасминовый чай, можно с веточкой мяты. Пусть хорошенько настоится. Потом добавить в него мед или сахар, перемешать и остудить до комнатной температуры. Выжать сок четырех лаймов, влить его в чай. Не забудем и о нескольких дольках лайма для красоты. Добавляем в лимонад лед и подаем. Летом – самое оно!

Уже шесть, до открытия веранды полчаса, мы возвращаемся с Айдынлыг в кафе. На полпути мне вдруг кажется, что я иду к тому самому дому с мандариновым садом, где меня ждет она. Ждет то, что было. Та невыносимая легкость бытия рядом с любимым человеком. Внезапно передо мной проносится машина. Черт, я ее не заметил! Звук сигнала, мат водителя, и я возвращаюсь в реальность. В Стамбул, в мегаполис с сумасшедшим ритмом, где мандарины можно найти только в супермаркетах.

Но какими бы ни были потери и какое бы прошлое ни было у меня за плечами, я не хочу больше жить утраченным. Да, я буду вспоминать. Да, я буду временами оглядываться назад, чтобы ценить то, что ждет меня впереди. И я буду любить. Снова.

Верно говорят, любви много в человеке – бесконечный объем. Сомнения, отчаяние, усталость когда-нибудь обязательно проходят, а любовь всегда остается. **Миндально-персиковый десерт**

Когда мне грустно, я ем персики. Зимой консервированные, летом – свежие. Половинки любимого фрукта, очищенные от

кожуры, напоминают солнце. Именно его мне часто не хватает – вне зависимости от времени года. И речь не только о том солнце, что на небе. Погода внутри нас порой намного важнее. Здесь все более уязвимое, здесь все подчинено событиям, которые не могут предугадать даже метеорологи.

Бабушка, заполняя банки душистым персиковым вареньем, говорила, что надо ценить каждый день лета, впитывать в себя как можно больше солнца и любви, а также непременно сварить хотя бы по баночке инжирного или персикового варенья – они лучше всего согревают зимой.

«Лето – это возможность заправиться солнцем перед грядущей холодной дорогой. И о самом главном не забудь – о любви. Чистой, открытой, безвозмездной. Я не о любви к мужчине или женщине. А к жизни, к миру вокруг. Летом ведь так много светлого, яркого. Окунайся в краски с головой, сынок!»

Где бы ни проходило мое лето, в пекле мегаполиса или на лазурном берегу, я стараюсь впитать как можно больше солнца. Для этого не обязательно лежать полуголым на шезлонге. Порой достаточно пройтись ранним утром по полупустым улицам города, купить сочный арбуз на обед или фисташковое мороженое вечером. Пусть и одиноким. Главное – то, что можешь видеть солнце над собой, можешь видеть эти краски вокруг. Все остальное – ерунда. Любовь непременно встретится снова, зарплату непременно поднимут к осени, а проблема, которая так гложет, скоро разрешится. Это уже вопрос отношения к ситуации...

Хоть осень по календарю уже наступила, а деньки все еще солнечные и достаточно теплые, в воздухе Стамбула отчетливо ощущается мятная прохлада. Она предупреждает о том, что скоро зеленый мир вокруг окрасится в оранжевый, а безликий асфальт улиц застелется коврами из сухих листьев.

Я ценю осень за то чувство мира и покоя, обволакивающее сердце, когда воспоминания детства смешиваются с меланхоличными картинками родного города. Осенью спешишь домой. Укутаться в нежный трикотажный плед, заварить кофе с корицей, расположиться на подоконнике, обнять колени и молча наблюдать за тем, как листья со старого дерева вальсом кружат на чуть влажную землю.

Я вспоминаю нашу первую с ней осень. Мы все лето работали, поэтому в отпуск удалось вырваться только в начале сентября. Конечно, поехали к морю. О загаре пришлось забыть, зато долгие прогулки по пустому осеннему побережью запомнились навсегда. Босиком, с закатанными джинсами, в обнимку и под разговоры о чем-то необременительном.

Например, о том, что вчерашним утром в наш маленький съемный домик залетел птенец стрижа, видимо, из гнезда на соседнем дереве. Сетка форточки чуть отошла, так что не заглянуть на огонек было бы глупо. Птенец оказался красноречивым, контактным и прожорливым. Наелся крошек сладкой булочки и, как ни в чем не бывало, улетел обратно. Помню, мы его называли Гёзупек, что с турецкого переводится как «смельчак».

А еще мы по утрам ходили на маленький рынок на Ковровой улице, где покупали последние персики сезона. Она готовила из них мой любимый миндально-персиковый десерт...

Для его приготовления персики надо разрезать пополам, удалить косточку. После чего вынуть из каждой половинки немного мякоти – она еще пригодится.

Теперь начинка. Для нее подсушивается в духовке горсть миндаля, измельчается в ступке с любым бисквитным печеньем. Затем эта масса смешивается с желтком одного яйца и той самой персиковой мякотью. Все ингредиенты перемешиваются снова, и этой начинкой заполняются половинки персиков. В конце присыпаем их сахарным песком и отправляем в духовку на 10 минут.

Нужно только следить за тем, чтобы персики не сильно размякли при запекании, а для этого ни в коем случае не счищать с них кожуру.

...Теперь я сам себе готовлю миндально-персиковый десерт. Теперь «нас» нет, есть я и ты – по отдельности. Если раньше я тосковал по тому времени, теперь им горжусь. Мы были друг у друга. Мы любили. Это ведь так много по сравнению с расставанием.

Грибная икра

Долгое время я не любил осень. У нас с ней были весьма натянутые отношения. Осень мне виделась уж больно назойливой и давящей – появляется, чертовка, в самый разгар праздника, когда кажется, что лето будет длиться вечно, а сланцы навсегда оттеснили ботинки в дальний угол.

Тогда я отчаянно любил лето, никакое другое время года не казалось мне столь добрым и близким. Тогда я иначе смотрел на жизнь. Нет, я не носил розовых очков – они мне так и не достались, не выстоял в длинной очереди желающих. Зато я боялся своих печальных настроений, избавлялся от них любым способом. Все что угодно, только не хандра и меланхолия. Особенно на ночь.

Теперь, когда я люблю все времена года одинаково и по-

своему, меня больше не пугает первый желтый лист на лобовом стекле моей машины. Да, лето самый долгожданный сезон, и он всегда проходит быстро, как теплый золотистый песок утекает сквозь пальцы. Но оно ведь непременно вернется, и лучей солнца снова станет больше, чем облаков. А что касается настроений, то я научился принимать их все. Наверное, это пришла зрелость.

С наступлением промозглых дней ввожу в меню кафе травяные чаи – я их сам люблю и, как показывает практика, любят большинство посетителей «У Хасана». Поэтому, если видим, что к нам забежал промокший под дождем посетитель, мы быстро угощаем его чайничком липового чая с медом.

Травы для моего кафе сушит мама. Связки мяты, липы, ромашки и мешочки с гвоздикой, листьями смородины, сушеным имбирем держу в темной кладовой. И стоит подуть ветру, как аромат целебных трав, пряностей разлетается по кафе буквально через щели.

Осенью и зимой на моем рабочем столе всегда можно найти кружку травяного чая. Атрибут холодных дней. Заваривая липовый чай, я, помимо меда, обязательно добавляю в него кожуру яблок, апельсина. Попробуйте, получается еще вкуснее!

В Стамбуле с наступлением холодов овощные ларьки заполняются шампиньонами. Именно октябрьские и ноябрьские грибы считаются самыми вкусными, хотя я особой разницы не чувствую, так как шампиньоны уже давно выращивают не на воле, а в полиэтиленовых мешках. Но Фатих, мой поставщик-торговец, утверждает, что его грибы «выращены с любовью». Он долго рассказывает о каком-то субстрате, конском навозе и соломе, темном погребе, но я не вникаю в столь, строго говоря, интимные детали и, захватив ящичек с белоснежными грибами, усаживаюсь в машину.

Сегодня буду готовить грибную икру. Она получается невероятно нежной, и, главное, ее можно хранить в холодильнике до недели. О, чуть не забыл! Для грибной икры мне понадобится масло грецкого ореха. За ним надо съездить к Джамиле, у нее лучший магазинчик масел в Стамбуле.

Для приготовления грибной икры обжариваю на оливковом масле красный лук, нарезанный небольшими кубиками. Как только лук станет золотистым, добавляю в него мелко нарезанные овощи – морковь, красный сладкий перец и одну картофелину. Все тушу на маленьком огне под закрытой крышкой, но слежу, чтобы жидкость полностью испарилась и не пригорело. В другой сковороде тушу опять-таки на слабом огне шампиньоны. Надо добавить к ним перец горошком и лавровый лист – с ними грибы становятся еще ароматнее.

Смешиваю готовые грибы с тушеными овощами, солю и заливаю массу маслом грецкого ореха (1/3 стакана). Для вкуса можно положить одну столовую ложку молотых грецких орехов и пару щепоток приправы хмели-сунели (только чтобы в ее составе не было соли).

И наконец последний аккорд. Измельчаю все ингредиенты в блендере и – вуаля – икра готова! Вкусная, сытная закуска, прекрасно сочетающаяся с черным хлебом. **Спагетти с рыбой**

Так не хочется вылезать из-под одеяла. Большого, мягкого и, главное, теплого. За окном буянит холодная погода, в которой уже больше зимы, нежели осени. Прощай, пора нежных дождей и

желтых кленов! Теперь хочется выходить на улицу только по острой надобности.

С трудом заставляю себя подняться, подхожу к окну, вижу там купола открытых зонтов и понимаю, что сегодня, именно вот сегодня, мне не хочется идти на работу. Хотя у меня запланированы поход за стройматериалами и две важные встречи: одна с налоговым инспектором, другая – с двумя русскими девушками, кандидатами на должность младшего администратора моего кафе. Если с последними двумя я еще не прочь побеседовать за чашкой капучино, то с налоговиком совсем не тянет встречаться.

В холодные дни свои небольшие шестьдесят квадратов я люблю сильнее обычного. Моя уютная двушка с белыми стенами на двенадцатом этаже, с которого виден краешек моря. Когда-то эта квартира научила меня верить в мечту, наперекор и зачастую вопреки суровой реальности.

Я с детства мечтал об этих белых стенах и в итоге, спустя пятнадцать лет работы, стал их обладателем. Моя бабушка Лале говорила: «Мечта должна быть важнее и выше возможностей. И врут те, кто скажет тебе, что мечты сбываются, когда забываются. Абсолютная чушь! Надо верить, не переставая, не опуская рук, и тогда мечта станет реальностью».

Задвигаю шторы, возвращаюсь в постель и пишу своей помощнице, чтобы она перенесла на завтра сегодняшние встречи. Думаю, в такой холод и налоговику, и соискательницам не очень захочется вылезать на улицу – так что устроим праздник друг другу. Для такого маленького праздника мне нужна самая малость – иметь возможность собой распоряжаться. Иногда для счастья достаточно теплой постели, кружки горячего кофе и... тарелочки пасты.

Спагетти – моя любовь с детства. Когда у меня спрашивали: «Малыш, а что же такое счастье?», помню, я отвечал: «Спагетти». Кстати, моя обжора Айдынлыг тоже любительница мучных изделий, особенно пасты под соусом болоньезе... Решено, сегодня побалую себя спагетти. Правда, в холодильнике ничего нет, кроме баночки тунца в собственном соку, чеснока, пучка укропа и кинзы. Но и этого вполне достаточно.

Пока закипает в кастрюле вода для спагетти, я хорошенько разогреваю сковороду с толстым дном и, сбрызнув оливковым маслом, чуть подрумяниваю на ней мелко нарезанный чеснок. Он жарится до появления сильного аромата – не дольше, иначе будет горчить. Затем добавляю к чесноку тунец, отключаю огонь. Дело в том, что тунец должен подогреться, но ни в коем случае не обжариться.

Подогретую рыбу засыпаю мелко нашинкованной зеленью. Как следует перемешиваю ингредиенты, солю, перчу и закрываю крышкой – пусть наш гарнир томится в тепле сковороды. Кстати, в кипящую воду для спагетти помимо соли и столовой ложки оливкового масла очень желательно добавить пару щепоток куркумы – невероятный аромат и аппетитно-желтый цвет пасте обеспечен.

Выкладываю спагетти на теплую тарелку, добавляю к ним соус из тунца, перемешиваю двумя вилками, украшаю сверху листочками петрушки, и – вуаля – маленький вкусный праздник готов.

Итак, день прошел практически в постели, не считая двух получасовых вылазок с Айдынлыг. К счастью, она не особо любит гулять в дождливую погоду, поэтому нужды были справлены оперативно. По дороге домой мы купили два пакета сладкой ваты и каштаны в карамельной глазури.

Сегодня у меня не только внеурочный выходной, но и внеурочный вечерний эксперимент под названием «Ни единого углевода врагу». И я счастлив, что не отказал себе сегодня в порыве, поступив, как мне хотелось, а не как было нужно.

Красота жизни не только в том, что нас окружает, но и в следовании своим желаниям. Время от времени им нужно давать зеленый свет.

Нет ничего важнее любви

Прошел еще один год. Чем больше вокруг политики, тем сильнее хочется любви. Не ванильно-заоблачного чувства с красивыми признаниями и трепетными ухаживаниями. Хочется просто своего человека рядом. Любить прикосновениями, нарезать ему свежего хлеба, наливать горячий суп, говорить друг другу только то, что есть на самом деле. И вместе украшать елку. Пусть в наступающем году наши желания станут реальностью.

Мы гуляем по утреннему Стамбулу, на вид вполне весеннему, если не считать людей в шарфах и дутиках. Температура +12, солнце над головой, зимой и не пахнет, только ветер холодный с моря. У Панды в руках пакеты с елочными игрушками, у меня большущая коробка с елкой. Искусственной, с серебряными узорами на пушистых зеленых ветках и с белоснежно-ватным «покрывалом», под которым будет скрыто основание.

Продавец в магазине предложил живую елку, привезенную из России. «Она дороже, но зато пахнет как... Русским морозом и красивыми русскими девушками». Я отказываюсь. Не нужен нам праздник ценой одной жизни. Ради двух недель праздничного настроения убивать живое создание, а потом выбросить его,

увядшее и посеревшее, в мусорный бак? Настроение мы создаем себе сами. А атрибуты праздника – всего лишь дополнение к этому настроению.

Сейчас занесем покупки домой, а потом в кофейню, побалуем себя сливочными пряниками с корицей и горячим шоколадом со сливками. В честь праздника можно отложить диету, вдоволь насладиться изобильными столами и последующими «доедалками», которые почему-то кажутся намного вкуснее, чем основные застолья.

Панда приехала ко мне на Новый год из города, где зима самая что ни на есть настоящая, где лица идущих навстречу чаще угрюмые. Не потому, что выборы прошли нечестно, а потому... что солнца мало.

Панда оставляет в уходящем году безответную привязанность, часть невоплотившихся планов, боли в спине и, как всегда, забирает с собой пригоршню веры, воспоминаний и любви. Неважно, какая эта любовь и кому она адресована. Главное, что любишь, – сердце бьется, значит, живой. Значит, живу.

«За это чувство хочется только благодарить. Прямо словами из одного русского фильма: “Спасибо, что живой”. И неважно, продолжается ли эта история. Само чувство во мне, мое, и я так злюсь, когда кто-то называет любовь “настоящей”. И еще с таким умным видом, мол, настоящая любовь – это... Откуда, черт возьми, тебе знать, настоящая чья-то любовь или нет? Да и что это за глупость – “настоящая”? А какая еще может быть? Ненастоящей не бывает. Бывает не любовь».

Она сидит в желтой майке с надписью «Never say no to panda», улыбается мне своими зелеными глазами и ворчит на тему того, что я слишком часто недоволен тем, что имею. «Не пойму: то ли это исходит от того, что ты слишком требователен к себе, или же от того, что ты просто романтичный восточный пры́нц? Да-да, именно пры́нц, а не принц! Ты что-то стал часто жаловаться на то, что мало чего добился. Ну вот, ты похудел, кафе открыл, скоро в отпуск поедешь, все близкие живы-здоровы, собака есть».

Да, любимого человека рядом нет, но это ведь временно. Живи, дружи, пиши, путешествуй, пусть и в масштабах своего города, узнавай что-то новое, расслабь удавку на собственной шее и хватит хандрить. Хотя бы постарайся».

Я обещаю Панде исправиться в новом году и добавляю, что очень люблю ее. Она надевает шапку, берется за ботинки. «Ладно, хватит на сегодня морали. Пошли лопать сладкое и ни о чем не думать!» Я беру собой фотоаппарат. Надо бы сфотографировать

Панду, как она уплетает вкусности. На память об этом годе.

До 31 декабря считанные дни, а мы еще даже елку не нарядили и с праздничным меню не определились. Понятно почему: год заканчивается, все потери теперь склоняются только в прошедшем времени, и так устало внутри, что не хочется ничего, кроме свободы.

Свободы наслаждаться настоящим – куском пирога перед сном, разноцветным светом гирлянд вокруг и скидками в магазинах, в которые так и не зайдешь.

Хочется хотя бы в эти праздники посмотреть на все со стороны, и на себя тоже, потом закрыть глаза и как следует выспаться, чтобы, проснувшись, подойти к столу, открыть бутылку шампанского и сказать непременно вслух: «Все будет!»

Творожные лепешки

Праздники остались позади, суматоха сменилась тишиной, мы много спали и не меньше ели, теперь пора подумать и о том, что мы хотим получить от нового года. Я не люблю что-то планировать – зачем смешить Всевышнего?

Как говорят мудрые люди, все равно все будет, но немного позже. Однако в любом случае важно знать, к чему ты идешь. Это не планы. Это направление. Кто-то может его не одобрять, а кто-то завистливо им восхищаться – в любом случае за каждый свой выбор отвечать нам самим. Перед собой прежде всего.

Утренняя пробежка по набережной. Я, упакованный в синий «дутик», намереваюсь сжечь килограммы, набранные за минувшие праздники. Вроде получается. Я приветствую Босфор, взволнованный волнами и голодными чайками. Зимой море честное. Оно непричесанное, с растрепанными волнами, часто угрюмое. Нет, это не истинное лицо моря. Просто зимой море не приукрашено летними впечатлениями людей.

В детстве отец часто гулял со мной по линии зимнего моря. Мама, обматывая меня шерстяным шарфом, возмущалась, мол, застудишь ребенка, он только после болезни оправился. «Сдалось тебе это злое колючее море... Лучше в парк сходите». Мама не любила зиму, зимнее море и до сих пор называет его «колючим». Отец отвечал: «Пусть видит настоящее. Чтобы потом не страдал от иллюзий».

На берегу я собирал замерзшие ракушки, отогревал их в ладошках и как-то признался отцу, что летнее море люблю больше, чем зимнее. Я видел серо-зеленую красоту зимнего моря, но оно меня пугало гулким голосом и острыми волнами, брызги от которых оставляли темные «царапины» на моих светло-коричневых замшевых ботинках.

Отец выслушал мое признание и сказал: «Апельсин, все дело

в ожиданиях. От них одни неприятности». Отец много летал над облаками и жил своей работой.

Согреваясь воспоминаниями, я спешу в ближайший супермаркет, надо забрать зелень у администратора овощного отдела Фарух-бея. Зимой зелень привозят в ограниченном количестве, поэтому лучше ее откладывать.

В свой новогодний приезд Панда привезла мне два килограмма творога, которого в Турции не найдешь. Половину я съел, из оставшегося решил приготовить творожные лепешки. Кстати, рецептом поделилась добродушная мамы Панды, которая заверила меня, что они получаются невероятно нежными и вполне себе диетическими, учитывая отсутствие в составе муки.

Для лепешек нам необходим творог средней жирности, сыр фета и зелень, самая разная. Лучше всего подойдут укроп, кинза и петрушка. Готовится все очень просто. Творог хорошенько смешиваем с фетой, добавляем мелко нарезанную зелень, перчим. С солью надо быть осторожным. Я не добавляю ее в лепешки – ведь и в сыре, и в зелени (да-да, как ни странно!) есть соль.

Руками формируем из получившейся массы лепешки и с обеих сторон обжариваем на растительном масле.

На завтрак, а особенно со сладким чаем – самое оно! Мысленно благодарю маму Панды. Готовлю лепешки уже второй раз, и они действительно ну очень вкусные.

...Я прохожу по раннему заснеженному утру, мои угги забыты в дачном шкафу, и вернуться туда пока не получается – дороги завалены снегом. Довольствуюсь тем, что на мне, и теми, кто со мной, – на данном этапе пути. Улицы пусты, губы обветрены, а кожа на руках – жесткая ткань.

Приближаюсь к дому и вдруг понимаю, какое же оно, мое счастье. Оно заключается в свободе, точнее, в свободном дыхании. Его мало кто понимает, его мало кто хотел разделить со мной, его можно даже назвать эгоистичным. Но зато оно мое. И меня радует, что внутри, да и снаружи тоже, я по-прежнему тот самый парень с периферийной улицы солнечного города, который не научился любить бескорыстно, без надежды на ответ. Который отпускает, когда уходят, но все равно любит и не забывает. Который так и не стал, к счастью, таким, как все, хотя временами, признаюсь, мечтал об этом.

А еще я – счастлив. Честно. Совсем по-своему и чаще про себя.

Медовый салат

Я боюсь ожиданий. Своих и тех, что каким-либо образом связаны со мной. Не из-за того, что они накладывают на меня

ответственность за свои поступки. Дело в том, что я не знаю ни одного ожидания, которое было бы в полной мере оправдано. Неважно, с кем оно связано – сыном, дочерью, другом или возлюбленным. Наши ожидания – это будущие разочарования. Полные или частичные – масштаб опять-таки не важен.

Намного мучительнее та мысль, что пульсирует в голове, когда смотришь на объект этих самых неоправданных ожиданий: «Как же ты мог, а?» или «Ну почему ты не смог, а?» Одновременно с этими изводящими вопросами приходит понимание, что не можешь в чем-либо упрекнуть человека и не можешь сделать все за него, – и становится еще больнее. И эта боль, как и разрушившееся ожидание, только твои, и теперь тебе одному с этим справляться.

Я долго лечился от ожиданий. Они были почти хронической болезнью. Ну, как гайморит, который каждую зиму в детстве обострялся, стоило мне пару минут побыть на ветру. Так и с ожиданиями. Я быстро привязывался к людям, хотя старался этого не показывать. Сейчас, ближе к тридцати, многое упростилось, многое прошло. Теперь я отдаю без надежды на ответ – наверное, это все-таки возрастная мудрость.

Но до сих пор в отношениях с людьми для меня самым главным было и остается быть рядом. Красивые слова поддержки, душевные застолья – ничто из этого не заменит руки в твоей руке. Что может быть красноречивее прикосновения? Ах, ну да, еще помолчать вместе. Это тоже не менее важно. Когда вы вместе сидите, например, на набережной, взгляды устремлены куда-то вдаль, не нужно никаких слов вслух – разговор и так происходит. Вы читаете друг друга по движению рук, взгляду и даже по дыханию.

В Стамбуле по-прежнему холодно. Небо серое. Бушует колкий февральский ветер. Я сижу в своем кафе у большого окна и наблюдаю за бегущими в разные стороны людьми – они спешат спрятаться от ветра либо в транспорте, либо в помещении. Но есть те, кто не ускоряет привычного шага и нигде не прячется в панике. Не соглашается с непогодой.

Сегодня «У Хасана» многолюдно. Я поднимаюсь на кухню. Уже четыре часа дня. Надо быстренько приготовить себе медовый салат, а потом бежать на встречу с поставщиком. Медовый, хоть и звучит калорийно, на практике легок.

Для моей диеты в самый раз, благо она протекает успешно: пью много воды, перед сном кружка липового чая, ем часто, но в основном овощи и молочные продукты. Новогодние «отложения» потихоньку уменьшаются. Мы за маленькие победы, но зато каждый день! Как любит повторять моя Панда, «чтобы в

некоторых местах похудеть, надо в некоторых местах не жрать».

Для медового салата замешиваю соус. Чайная ложка оливкового масла и столько же нерафинированного подсолнечного, горчица, бальзамический уксус, черный молотый перец, немного меда и лимонного сока – все смешиваю и заправляю салат. Для него нам необходимы листья салата, помидоры, тонко нарезанная мякоть авокадо, одна морковь, натертая на крупной терке, и шарики моцареллы, разрезанные пополам. Аккуратно перемешиваем и сразу же съедаем, пока овощи не пустили сок. Кстати, этот салат – прекрасное дополнение к запеченной в духовке курятине.

...Я еду на встречу сквозь вечерние пробки и в очередной раз удивляюсь той простой мысли, что «моя» жизнь – это то, что у меня есть здесь и сейчас, а не то, что будет «потом» или «когда я...» Это «потом» может так и не наступить. Поэтому важно ценить то, что есть, воплощая свои планы, исходя из доступных возможностей.

Все получится как нельзя лучше. Сам я в этом убежден.

Запеченная телятина

Мы расстались прямо посередине города, в полуразрушенном сквере недалеко от набережной. Здесь много лет ливанцы торговали сушеным кизилом и инжиром, потом их прогнали. Власти решили построить на месте сквера отель. Стройку по не известной никому причине заморозили на этапе расчистки территории. Говорят, ливанцы, уходя отсюда, прокляли это место. Сквер шестой год в полуразрушенном состоянии. Но главное – он жив.

Мы расстались с ней здесь пять лет назад. И вот спустя пять зим я вновь вернулся сюда, на то место, которое всячески обходил стороной. Я вернулся сюда без нее и одновременной с ней. Ее нет рядом, но она по-прежнему во мне.

Я не страдаю. Я не пытаюсь вернуть прошлое. Я просто скучаю. По «нам». По себе тогдашнему. И по времени без бремени.

Недавно вдруг понял, что сам виноват в трещинах в своем сердце. Может, «трещины в сердце» звучит пафосно, но я именно так все себе и представляю: твердая оболочка сердца, а на ней трещины, которых с годами становится больше. Мое сердце мне все больше напоминает пустыню с «разрезами».

Так вот, причина этих трещин – я сам, а точнее, мои ожидания относительно того, что я выбирал в жизни. Сейчас осознаю: если отдаешь, то нужно отдавать бескорыстно. Вот где настоящая искренность – когда ты ничего не ждешь в ответ. Ты хочешь отдавать и отдаешь. Ты делаешь выбор и не думаешь о

последствиях этого выбора – все равно ни в чем нет стопроцентных гарантий.

Я стою в полуразрушенном сквере в центре Стамбула и вспоминаю, как мы, покупая инжир у ливанцев, обсуждали с ними жгучие приправы и сладкие маринады, которые сделали многие наши блюда еще вкуснее. «Нас» уже нет. Но я до сих пор использую эти кулинарные «секреты» во время готовки.

К примеру, долгое время я не особо жаловал телятину. Она мне казалась слишком пресной, сухой. Предпочитал нежирную баранину или мясо птицы. Но однажды ливанец Эмиль посоветовал мне мариновать телятину в «желтом соусе». «Ты получишь совсем другой вкус. Попробуй...»

«Желтый соус» состоит из меда (столовая ложка на полкило мяса), молока (полстакана), винного уксуса, куркумы и смеси кунжутного и оливкового масел. В этом соусе телятина должна мариноваться пять часов. В итоге получается нечто невероятно нежное.

Обычно кусочки телятины, промаринованные в «желтом соусе», я запекаю, предварительно слегка обжарив на сильном огне до легкой корочки. Затем обкладываю мясо крупно нарезанными овощами (цукини, морковь, болгарский перец, брокколи, картофель) и отправляю в разогретую духовку минут на сорок. Важно не передержать мясо, чтобы оно не высохло. Блюдо подавать с пылу, с жару, сочетать с красным сухим вином, наслаждаться.

...Смотрю на часы. Пора возвращаться на работу. Я иду в сторону трассы, чтобы поймать такси. За спиной шумит Босфор – от морозов он потемнел и выглядит угрюмым. Ничего, родной, потерпи, немного осталось – скоро весна!

Я горжусь собой. Поборол в себе еще один страх и смог вернуться туда, где все закончилось. Невозможно одним движением отпустить прошлое. Нужно время, как бы банально это ни звучало.

Сажусь в такси, отъезжаю от сквера и вспоминаю ее последние слова, сказанные мне при расставании: «Только не ищи меня в других. Меня там нет». Я тебя не ищу, поверь. Уже не ищу.

Молочно-банановый коктейль

Ну как, вы готовы? До счастья ведь считанные недели остались! Совсем скоро над головой будет много солнца, а под ногами – горячий золотистый песок. Наступило время избавляться от кислых мин и изводящих мыслей.

Я понимаю, что на многих из нас висит груз бытовых и не

только проблем. Я согласен, что многих из нас недолюбили, недооценили. Я знаю, что, по сути, многие из нас живут «ради кого-то...», своих детей чаще всего, которым мы хотим лучшей участи и ответной любви.

Но вопреки всем сложностям мы не имеем права печалиться дольше одной зимы. Мы должны верить. Кому должны? Прежде всего самим себе! А потом уже детям, родителям и окружающим.

Я разменял четвертый десяток, а мама по-прежнему переживает за меня больше, чем за себя саму. Ей достаточно позвонить и услышать моё «алё», чтобы определить мое состояние. Если оно не стопроцентно бодрое, то она даст верное и, самое главное, отрезвляющее наставление, пусть и не состоящее из набора красивых слов.

Мама Скорпион по гороскопу, этот знак всегда за правду, пусть и горькую.

Недавно в разговоре она сказала: «Апельсин, половина человеческих проблем от головы и ничего общего с действительностью не имеет. Теперешняя молодежь вообще любит пострадать. Это сейчас в моде». Я долго обдумывал мамины слова, и самое забавное, что я смог применить их ко многим, казалось бы, большим проблемам своей жизни. Взять хотя бы проблему лишнего веса, с которой я борюсь с того самого дня, как стрелка весов замерла на отметке «110».

Лишние килограммы – это не генетическая предрасположенность, «крупные кости», растянутый желудок и прочие глупые доводы. Чаще всего их причина кроется в наших пищевых привычках. А это и есть тот самый случай, когда проблема исходит из головы.

Вот уже третий месяц, как я отучил себя от колбасы. Заменял ее куском курятины, предварительно замаринованной и запеченной в духовке. Вкусно и, главное, без всяких добавок и усилителей вкуса. Нарезал на тонкие кусочки, завернул в фольгу и в холодильник – ешь хоть всю неделю!

Поборол я еще одну пищевую привычку, связанную со сливочным маслом. Я по-прежнему готовлю на нем, особенно мой любимый воскресный омлет с шампиньонами, красным сладким перцем и петрушкой. Но кое-что изменилось. Просто-напросто я приобрел хорошую тяжелую сковороду с антипригарным покрытием, которую теперь смазываю, а не покрываю слоем сливочного масла.

Почему так много о лишнем весе? Да потому что лето приближается! Март – лучший месяц для того, чтобы активизироваться в вопросе обретения формы. Но предварительно все же угощу себя чем-нибудь вкусненько-

вреденьким – напоследок, так сказать! Сейчас попрошу бариста «У Хасана» приготовить молочно-банановый шейк с мороженым. Мне тяжело отказаться от него!

А вечером планирую приготовить нежнейшее орехово-овсяное печенье «Зимнее». Очень легкий рецепт. Сейчас только съезжу на рынок за молотым имбирем, корицей и гвоздикой. А затем сразу же подробно расскажу о том, как испечь «Зимнее». Так что советую вам тоже запастись вышеперечисленными специями и, конечно, грецкими орехами...

Чуток побалуем себя перед забегом, а потом вперед за гармоничным телом. Гармония – это и есть настоящая красота. И для того, чтобы ею обладать, у моей мамы есть еще один дельный совет: «По вечерам можно садиться за стол. Но с дырявой ложкой, тупым ножом и сломанной вилкой». **Орехово-овсяное печенье**

Претендуешь на счастье? Так соответствуй! За окном мороз, в воздухе пока не пахнет весной, а я уже убираю шерстяные водолазки в дальний угол шкафа, перехожу с имбирного чая на освежающий мятный и восстанавливаю абонемент в фитнес-клуб.

Я отгоняю подальше зимнюю хандру, пытаюсь вернуться в активный рабочий ритм, снова просыпаться с рассветом. Моя окончательно обленившаяся собака Айдынлыг не разделяет бодрого настроения хозяина и притворяется спящей красавицей, когда я в полседьмого утра пытаюсь растолкать ее тушку на прогулку.

В каждом новом дне, каким бы он ни был, морозным или дождливым, мы должны найти что-то хорошее. Это вполне возможно. Потому что во всем, даже в самом, казалось бы, пасмурно-грустном, есть светлое и доброе, которое не нужно взвешивать, измерять, анализировать.

У счастья нет размера, объема, срока годности. Счастья никогда не бывает мало или много. Но одно я знаю точно: счастье есть. В нас, вокруг нас. Просто мы его не всегда замечаем – вот в чем причина наших внутренних спадов.

Эти слова кто-то назовет банальными и простыми. Но ведь, по сути, в нашей жизни многое, если не все, очень просто. Усложняем мы сами, в силу своих амбиций, комплексов, стремлений.

Сегодня я подарю себе вкусное и калорийное удовольствие. Как и обещал, я решил перед началом ЗОЖ (здоровый образ жизни) побаловать себя орехово-овсяным «Зимним» печеньем. Моя мама печет его в холодное время года, ведь в составе этого печенья разогревающие специи. В морозный день пришел с работы, поужинал, обернулся пледом на диване – и душистый чай с зимними печеньями в качестве приятного приложения.

Итак, приступаем к процессу готовки. Двести граммов размягченного сливочного масла и полтора стакана сахарного песка (желательно смеси белого и коричневого) хорошенько растираем миксером, пока масса не побелеет. Затем добавляем две столовые ложки сливок и два яйца, продолжая взбивать еще две-три минуты.

В два стакана просеянной муки вмешиваем специи: молотые имбирь, корицу, гвоздику (не надо много, буквально три бутончика) и щепотку черного перца. Муку со специями добавляем в нашу сливочно-яичную смесь и аккуратно перемешиваем уже столовой ложкой.

В готовую смесь всыпаем полтора стакана овсянки и три столовые ложки молотых грецких орехов. Еще раз все хорошенько перемешиваем – тесто для «Зимнего» печенья готово!

Пусть оно минут десять «отдыхает» в холодильнике, а мы тем временем разогреем духовку до 180 °С, застелем противень пекарской бумагой и слегка смажем ее растительным маслом.

Из теста формируем шарики (одна столовая ложка теста – одно печенье), слегка расплющиваем их в ладони, в центр каждого печенья вкладываем по одной гвоздичке и раскладываем по противню. Важно, чтобы между «Зимними» оставалось расстояние, так как в духовке они чуть растекаются, увеличиваясь в размере.

Выпекаем пятнадцать минут, желательно, чтобы печенье сверху подрумянилось. Только не пересушите их в духовке, вынимайте мягкими.

Кстати, «Зимнее» печенье можно хранить до двух недель в контейнере. Лично у меня на такой срок они не задерживаются – все съедается в первые же три дня!

Приглашаю в гости Синай, за душевным разговором мы наслаждаемся зимними печеньями. Правда, к ним у нас не чай, а кофе со сливками. Сегодня можно. Праздник в честь предстоящего начала здорового образа жизни. Не диеты, а рационального питания с уважением к себе и без фанатизма. Но и это не главный повод для хорошего вечера.

Улучшает настроение и тот факт, что весна наступила. Пусть пока только по календарю.

Сырно-овощная запеканка

Знаете, в чем наша большая проблема? Мы вкладываем в слово «счастье» слишком грандиозное значение. Ту самую мечту родом из детства, которая так и должна остаться неосуществленной. И мы носим ее в себе, оставаясь недовольными тем, что происходит вокруг нас именно сейчас.

Именно в этом городе и именно в это время года.

Принять себя, чуть опустить планку и построить внутреннюю гармонию на том хорошем, что происходит внутри и вокруг, по-моему, это и есть дорога к счастью. Мир в себе, покой на лице и совсем немного ежедневных радостей – по-моему, все очень просто. А еще важно хорошо выглядеть.

Да, не смейтесь и не сетуйте на отсутствие денег, в которых якобы заключается секрет приятной внешности. Постоянные переедания, сидячий образ жизни, зашлакованный организм и складки под одеждой темных цветов – все это никого не делает счастливым. В том числе и меня, хотя у мужчин в этом вопросе больше поблажек.

Чтобы стать счастливым, надо начинать с малого. Можно и с облика, а потом постепенно добраться до внутреннего мира. Я уже на этом пути. На сегодняшний день сбросил пять килограммов. Никакой особой методики у меня не было, только ограничение мучного и сладкого, умеренное питание, больше белковой пищи, ежедневные пешие прогулки по сорок минут, травяные чаи и... вера. Без нее никуда!

Вчера подруга Софико привезла четырехкилограммовый круг моего любимого сыра и мешочек хмели-сунели. Жизнь прекрасна! Осталось приготовить на вечер запеканку с сулугуни и что-нибудь недиетическое для Софико.

«Не волнуйся, я привезла для себя вина и заказала у твоих ребят на сегодня лахмаджуны ^[19]. Так что свои овощи будешь есть сам. Я и так забегалась в последний месяц». Подруга готовится к свадьбе. В третий раз. Она признает, что в этот раз не сумасшедшая любовь, а «трезвый подход», без учета чувств. Я говорю, что так не смог бы.

«Родной, я устала от страстей. Уже четвертый десяток разменяла, хватит с меня! Любовь не самый прочный цемент для строительства брака. Чаще всего она быстро проходит. Намного важнее уважение друг к другу. Когда женишься или выходишь замуж, нужно думать не только сердцем и половыми органами, но и разумом. Бабочки в животе быстро разлетаются».

Я остаюсь при своем мнении. Пока Софико приводит еще пару доводов в пользу «трезвого» брака, я принимаюсь за готовку сырно-овощной запеканки. Для начала беру небольшую керамическую форму для запекания и смазываю ее оливковым маслом. Нарезаю толстыми кружками помидоры и кабачки.

Первым делом на дно формы выкладываю кабачки. Посыпаю их сверху крупно нарезанными листьями тархуна или мяты. С тархуном, конечно, получается пикантнее, но мята в магазинах более доступна. В любом случае – на ваше усмотрение. Поверх

кабачков и зелени продавливаю через чеснокодавилку дольку чеснока.

Затем действую по аналогичному сценарию с помидорами – сверху зелень и чеснок. Перчу, солю. И, наконец, заключительный аккорд. Покрываю овощи ломтиками сулугуни (при запекании они подтают и покроют овощи однородной сырной массой) и отправляю в духовку (220 °C) на двадцать минут.

Подавать сырно-овощную запеканку в горячем виде.

После ужина мы, довольные и сытые, выползаем на улицу. Надо выгулять Айдынлыг, и заодно Софико хотела послушать Босфор. «Знаешь, он такой красивый, чувственный и молчаливый. Что может быть привлекательнее молчаливого мужчины? Вот за Босфор я вышла бы замуж. И по любви». **Диетическая паста**

Я закрываю глаза и вижу тебя. Весенний солнечный день, и набережная уже не безлюдна. Ты сидишь на подоконнике, грызешь миндаль, улыбаешься мне и рассказываешь о последней любви поэта Бродского. Наш любимый поэт влюбился в итальянку русского происхождения. «Пять лет жизни с Марией Соццани были для него счастливее, чем предыдущие пятьдесят... Хорошо, что от этой любви есть ребенок».

Мы с тобой тоже мечтали о дочери. Теперь мы не вместе. Но эта мечта продолжает жить во мне, хоть больше я и не делю ее с тобой.

...После каждой иллюзорной встречи с тобой я заглядываю в себя и еще раз убеждаюсь в том, что во мне больше нет тоски, злости и недосказанности. Ты знаешь, я любил, люблю тебя. Хоть и редко говорил об этом вслух. И я счастлив, что смог отпустить тебя без постыдных сцен. Сохранив самым добрым, любимым воспоминанием.

Наверное, это и есть высшая сила настоящей любви, когда после расставания светлые чувства сохраняются, не перерастая, как это часто бывает, в ненависть...

У нас с тобой даже было любимое блюдо, которое ты назвала «В честь Бродского». Паста со шпинатом. Помню, когда ты в первый раз ее готовила, я спросил: «Какая связь между шпинатом и поэтом?» Ты тогда засмеялась: «Ты, Бродский и шпинат. Это то, что я очень сильно люблю».

Паста со шпинатом стала одной из моих любимых. Правда, изначально смесь этих двух ингредиентов не ассоциировалась у меня с чем-то особенно вкусным. Как оказалось, совершенно напрасно.

Сейчас, в период похудения, паста со шпинатом на обед – самое что ни на есть подходящее. Только покупаю я макароны из твердых сортов пшеницы и при готовке уменьшаю количество

соли, заменяя ее специями и чесноком. Кто-то скажет, что макароны для худеющего человека – непозволительная роскошь. Но посмотрите на итальянцев! Паста с овощами и зеленью прекрасно усваивается и (это мало кто учитывает) провоцирует в организме выработку серотонина, гормона счастья, которого так не хватает всем худеющим.

А еще важно не забывать то, что все хорошо в меру. Именно потеря чувства меры чаще всего становится причиной многих наших неудач в жизни. Нужно уметь вовремя остановиться, даже если хочется еще, – оберегая себя от разочарований.

Для пасты «В честь Бродского» я закидываю макароны в кипящую воду, в которую добавляю соль, столовую ложку оливкового масла и пару щепоток куркумы. Благодаря куркуме наша паста приобретет аппетитный желтый цвет и в контрасте с зеленым шпинатом будет смотреться очень живописно.

Пока варится паста, займемся соусом. Он готовится довольно быстро.

Берем сковороду с толстым дном и обжариваем на минимальном количестве оливкового масла одну луковицу. Затем к луку добавляем замороженный зеленый горошек, шпинат. Если листья крупные, то нарезаем их на две части. Тушим шпинат буквально пять минут – листья должны обмякнуть, потемнеть.

Убираем огонь, добавляем в луково-шпинатную массу мелко нарезанные дольки чеснока (я люблю побольше), чуть-чуть солим, перчим и посыпаем сушеными травками (предпочитаю базилик).

Закрываем крышку, даем настояться пять – семь минут. Перемешиваем пасту со шпинатным соусом. Только не забудьте после такого вкусного обеда погулять полчаса...

За окном ночь, в кафе темно. Я сижу за столиком, Айдынлыг развалилась у входа, сторожит хозяина. Отважная моя толстушка с самыми преданными глазами...

Со дня нашего расставания прошло немало времени. Наконец я не ищу ее в бесконечной толпе Истикляля [20]. Но я помню о ней. И если раньше так хотелось избавиться и от этого тоже, то теперь принял воспоминания и... освоился с ними как с прошлым. Если забудешь о том, что осталось за твоими плечами, то не сможешь определить направление – вперед ли ты движешься.

И та грусть, что сегодня охватила меня, – это не депрессия и не отчаяние. В жизни многих из нас есть человек, к которому мы постоянно мысленно возвращаемся. Наверное, это уже даже не любовь, а какая-то особая связь. Ты греешься в его, пусть и иллюзорных, объятиях, когда за окном или внутри мороз. И так помогаешь себе сам.

Курятина в белом вине

Моя мама Сария-ханум вчера написала мне СМС: «Сынок, если сегодня ты не понимаешь, почему все так происходит, это вовсе не значит, что завтра ты не будешь за произошедшее благодарен. Люблю». Как всегда вовремя, как всегда актуально. А еще я улыбаюсь, представляя, как мама, которая на «вы» с девайсами, долго и кропотливо набирает сообщение сыну.

Майский Босфор улыбается. В нем больше нет меланхоличной угрюмости – она осталась там, в заводи минувших непогод. Будто ничего холодного, слякотного и не было. Удивительное и спасительное устройство людей и, как оказалось, Босфора тоже: мы умеем оторваться и даже забыть о тяжелых, морозных днях, стоит только в новом дне появиться теплоте свету. И это не психологическая самозащита. Это наше какое-то врожденное, инстинктивное желание идти дальше, вопреки падениям. Не стоять на месте. В этом и заключается сила человека.

Утренняя встреча с преданным другом Босфором завершается, надеваю поводок на Айдынлыг, и мы спешим домой, а оттуда в кафе. Весь мой коллектив «У Хасана» будет работать в жестком режиме – в это время в Стамбуле наплыв туристов. Цветут тюльпаны, солнца больше положенного, и надежд вокруг столько, сколько капель в Босфоре. Может быть, даже больше.

Софико, которую я уговорил погостить у меня еще недельку, утверждает, что такого количества положительных флюидов, как в Стамбуле, она не получала ни в одном другом весеннем городе.

«Я была весной во многих странах мира, дружище. Но таких ощущений, что переполняют меня в это время в Стамбуле, ни в каком другом городе не было! Здесь мне не приходится себе напоминать, что все пройдет, а дальше лето, значит, непременно будет еще больше хорошего. Такая надежда здесь есть по умолчанию, носится в воздухе».

Тихонько захожу домой переодеться. Наверное, Софико еще спит. Пока мою лапы Айдынлыг, улавливаю шум и запахи с кухни. Неужели я оставил что-то на плите? Вбегаю на кухню. А там моя грузинская подруга. В фартуке и с банданой на голове. Нарезает зелень и одновременно помешивает что-то в сковороде. Не успеваю я спросить, что она готовит, как Софико быстро вываливает всю необходимую информацию.

«Душа моя, ты пока попей чаю, минут через десять чахохбили будет готово... Хорошо, я с собой хмели-сунели привезла. У тебя ничего не найти! Кстати, моя прабабка готовила чахохбили из мяса фазана. Не зря фазан на грузинском “хохоби”. Но сейчас уже

и сами грузины чаще используют курятину – глобализация, черт возьми!»

Вот это везение! Прямо неделя грузинской кухни в Стамбуле. Видимо, и сегодня придется забыть о диете. Ничего страшного, завтра устрою разгрузочный день на йогурте и овощном салате. Но я не могу стоять в стороне. Умываюсь, достаю из шкафа второй фартук и вливаюсь в кулинарный процесс. Я должен научиться готовить чахохбили! Айдынлыг возмущенно гавкает, пока я завязываю на спине фартук. «Эй, хозяин, ты, главное, про мой завтрак не забудь! Я-то не на диете!»

Первым делом Софико обжарила на сковороде с толстым дном нарезанный кольцами лук, а затем кусочки куриного филе (не грудку, а мясо с бедер). Готовить чахохбили желательно на сливочном масле – так вкус получается более насыщенным, по-настоящему оригинальным. Как только курятина побелеет, добавляем к ней кусочки очищенных от шкурки помидоров. На все блюдо не более двух томатов – кислый привкус нам ни к чему.

Через пять минут следом за помидорами наливаем в чахохбили три столовые ложки белого сухого вина, солим, перчим, посыпаем хмели-сунели и тушим на маленьком огне пятнадцать минут под закрытой крышкой. Завершающая нотка – в тушеную в вине курятину добавляем ложку молотых грецких орехов, мелко нарезанную петрушку, кинзу и выдавливаем два зубчика чеснока. Снова закрываем крышку, тушим еще пять минут, снимаем сковороду с плиты и даем нашему чахохбили настояться.

«Только запомни: грузины орехи в чахохбили не добавляют. Это уже моя вольная интерпретация, легкий “закос” под сациви. Но я люблю грецкие орехи в горячих блюдах, они придают пикантность...» Сразу подавать это блюдо нельзя. Его ингредиенты и приправы должны смешаться в единый тонкий вкус.

Свежий хлеб, мякоть которого пропитываешь соком чахохбили, нежная брынза и весенний воздух из окна – лучшей компании для этого блюда не придумаешь.

Я еще раз убеждаюсь в том, что для счастья нужно так мало. Главное – наше умение его находить в себе и в окружающем мире.

Мииртвит! ^[21] **«Мешочек» с моцареллой**

Я проснулся сегодня утром и осознал, что готов для любви. Для нового этапа, новых отношений и нового себя. Устал жить воспоминаниями о днях минувших. Хочется полюбить снова. Пусть не так, как раньше. Желательно даже как-то иначе – в контексте другой истории.

Я больше не хочу возвращаться в то время. Хватит с меня

«если бы...», бесконечного сослагательного наклонения.

Довольно долгий период в моей жизни ничего не менялось. Но вот последние несколько недель постоянно что-то происходит, меняется, причем на солнечной стороне улицы. И мне это нравится.

Мое утро стало еще прекраснее, когда я встал на весы и увидел цифру восемьдесят восемь. За четыре месяца минус семь килограммов. Кто-то скажет, что это не так много, мол, можно было бы больше. Но гораздо важнее то, что эти семь килограммов я терял с улыбкой на лице – никаких страданий над постной гречкой, самоистязаний в спортзалах и приступов голода по ночам. Питание по режиму, ежедневные пешие прогулки по сорок пять минут, травяные чаи, умеренное количество фруктов, больше овощей, рыбы и кисломолочных продуктов.

Я не буду врать, что победные килограммы дались совсем легко. Пришлось, конечно, изменить отношение к еде. Ценить качество, а не количество. Но начинать надо, безусловно, с себя. Полюбить свой организм, который отныне не хочешь травить тортами, спиртным, колами, фастфудом. Теперь лелею, берегу свой организм и вижу, как это горячо любимое создание отвечает взаимностью.

Недавно один мой знакомый, который узнал о моем расставании с любимой, спросил меня: «Ты ведь из-за нее так похудел?» Я сначала даже удивился. А потом рассмеялся и со спонтанной находчивостью ответил: «Нет. Просто так я лучше вижу себя». Сказал и задумался. «Лучше вижу себя». Думаю, в этом и заключается стремление каждого из нас – отчетливо видеть себя, понимать, кто ты есть на самом деле, и принимать себя таким. Принять – значит полюбить. А любовь к себе обладает эффектом отражения. Ты делишься внутренним теплом, излучаешь свет. Именно такого человеческого света очень не хватает в больших городах.

Казалось бы, семикилограммовую победу можно отметить загрузочным днем. Съездить, к примеру, в Бейоглу [22], завалиться в «Мадо» и заказать себе сразу две порции их отменного тягучего мороженого. Его готовят на козьем молоке и замешивают на смоле диких фисташковых деревьев. Поэтому оно такое прелестно вязкое и долго не тает.

Нет уж, перенесу загрузочный день на субботу. А пока я приготовлю себе что-нибудь диетическое и при этом вкусное. Вот как раз разморозил куриные грудки.

Тушить или варить сегодня не хочется. Лучше запечь. Легко, быстро, и грязной посуды меньше. Терпеть не могу мыть посуду. А посудомоечную машину до сих пор не приобрел.

В центр большого листа фольги островком выкладываю нарезанные кружочками цукини, помидоры и морковь. Посыпаю овощи мелко нарезанной долькой чеснока и базиликом (можно сушеным). Солю, перчу. Сверху на овощи выкладываю филе куриной грудки. Предварительно делаю в ней надрезы и в каждый из них закладываю по ломтику моцареллы. Еще раз солю, перчу, затем сбрызгиваю оливковым маслом, плотно заворачиваю фольгу в мешочек и отправляю в разогретую духовку (200 °C) на сорок минут.

К такой восхитительной курятине в качестве гарнира напрашивается рис с зеленым горошком.

А еще сегодня мне вдруг так захотелось в Лондон. Погулять по его очаровательным улицам, увидеть июньский развод караула на плац-параде Конной гвардии и из центра туманного Альбиона как бы со стороны взглянуть на свою меланхоличную стамбульскую жизнь.

Посмотреть, чтобы в очередной раз убедиться в том, как же мне повезло жить в самом притягательном городе мира, где, как сказал один восточный поэт, «может стать счастливым каждый, в том числе и я».

Котлеты из индейки

Слишком дорогая цена у этой ошибки! Мы быстро сдаемся. Быстро отказываемся от цели, оправдываясь тривиальным «что ж поделаешь, не судьба». А ведь порой, для того чтобы получить желаемое, надо всего лишь попробовать ещё один раз. Постучаться, вернуться, попытаться во второй раз... И даже если снова не получится, не терять время на самоистязания. Нельзя останавливаться не только на достигнутом, но и на недостигнутом тоже. Лучше взять – и свернуть на другой путь. Может, там, в другом направлении, ваше счастье? В любом случае, чтобы добраться до цели, нужно прежде всего идти.

Я купил пароварку. И теперь этот агрегат стал частичкой одной из тех целей, к которым я иду и от которых в порыве сиюминутного огорчения, бывало, отворачивался. Эта цель не «похудеть». Моя цель – быть в гармонии с самим собой. Чтобы внутреннее дополняло внешнее. И чтобы в конце концов чувствовать себя физически лучше.

Здорового питания (не путать с диетой!) я придерживаюсь уже который месяц. И результат – не только уменьшение веса, но и отсутствие в домашней аптечке лекарств. Для меня столько времени без обезболивающих и желчегонных – это прорыв. Так что мой новый образ жизни успешно продолжается, и я надеюсь скоро увидеть на своих весах цифру восемьдесят.

А тем временем в Стамбуле лето. Температура в дневное время переваливает за тридцать, я ношу мокасины на босу ногу и шорты в бело-синюю клетку. Лишь вечерами на город опускается прохлада, с Босфора начинает дуть северный ветер. Приходится накидывать ветровку.

А еще меня радуют новые цвета на стамбульских рынках – на прилавках много черешни, абрикосов и нектаринов.

Возвращаясь с рынка, я непременно заглядываю в кондитерский магазин, специализирующийся на изготовлении и продаже рахат-лукума. Не того сладкого из одного сахара, который продается в коробках и так активно раскупается приезжими туристами. Настоящий турецкий рахат-лукум продается исключительно на развес. Если будете в Стамбуле и захотите купить вкуснейший лукум (а еще и редкое баклажанное варенье), то загляните в магазинчик «Хафыз Мустафа» в Сиркеджи ^[23]. Именно там я покупаю рахат-лукум. Не для себя, а для посетителей моего кафе – пара кусочков сладостей прилагаются к сундучку со счетом.

Пока посетители «У Хасана» наслаждаются восточными сладостями, его владелец старается полюбить еду, приготовленную на пару. И вроде у него получается. Котлеты из индейки, приготовленные в пароварке, получаются не менее сочными, чем жареные. Попробуйте при случае. Заодно можно сбросить пару лишних килограммов, – сезон плавок и купальников ведь уже начался.

Для котлет нам понадобится филе индейки, репчатый лук, петрушка, чеснок, пара картофелин, растительное масло и пара яиц. Пропускаем филе индейки через мясорубку, попеременно вкладывая нарезанные лук, картофель и чеснок. Хорошенько замешиваем фарш, затем добавляем в него мелко нарезанную петрушку, два яйца и столовую ложку подсолнечного масла (я предпочитаю нерафинированное). Солим, перчим и конечно же не забываем о специях. Куркума, хмели-сунели и пара щепоток корицы – идеальное сочетание для индейки.

Еще раз замешиваем массу, даем ей постоять полчаса в холодильнике. Затем формируем из фарша небольшие котлетки и закладываем их в пароварку на двадцать минут.

Вчера наготовил себе целую кастрюльку таких котлет. На три дня вперед. Меняю только гарниры – то стручковую фасоль потушу, то баклажанную икру наварю, то обычный овощной салат настругаю. Вкусно, сытно и легко. Кстати, в котлетах из мяса птицы белка больше, чем в той же телятине. И готовятся они значительно быстрее.

Мы дожидаемся финального звонка пароварки и выбегаем с

Айдынлыг на вечернюю прогулку. Сегодня ненадолго. Буквально часик подышим воздухом и вернемся домой. Подводить баланс кафе и заодно придумывать еще рецепты вкусных, простых блюд на пару. **Овощной бульон**

Стамбул – город ярких людей. Эмоциональных, остроумных и живущих в ладу с собой. Вчера стою в вечерней очереди к весам овощного отдела «Мигроса» [24]. Передо мной – турчанка, держащая за руку маленького мальчика. Она смотрит на несколько «подуставшие» коричневатые фрукты и полусшепотом говорит: «Да... бананы сегодня, как моя жизнь».

Выхожу из супермаркета, иду мимо уличного кафе и слышу разговор двух красивых девушек славянской внешности. Русская речь. «Все-таки правду говорят, что если девушка не видела турецких мужчин, то она вообще не видела мужчин. Гляди, какие они красивые, темненькие, с трехдневной небритостью... Правда, Олесь, они как бабочки. От одной к другой».

Я, улыбнувшись контрастам мегаполиса, продолжаю путь к дому. Мой самый настоящий и самый красивый город. Моя почти родина. Без «почти» у меня её, видимо, никогда не будет.

Хакан, поставщик мяса и просто хороший человек, увидев меня, приветственно машет рукой и предлагает зайти к нему в магазин. «Шеф, у нас сегодня отменное бедро индейки. Для котлет в самый раз – будут вкусными, сочненькими». Я благодарю Хакана и говорю, что котлеты из индейки буквально на днях готовил, в холодильнике еще осталось два биточка. «Обижаешь, шеф! Моя индейка не та картонная, что в «Мигросе» продается... Берите, не пожалеете».

Прости, Хакан, я спешу, как-нибудь в следующий раз. Эта неделя – последняя неделя работы «У Хасана». В связи с закрытием моего кафе накопилось много дел – надо рассчитаться с коллективом, опустошить камеру хранения, отвезти оставшиеся продукты в детский дом и т. д. Официальная причина закрытия кафе – ремонт. Неофициальная – тайм-аут перед возвращением с новыми силами, идеями.

Синай звонит из Израиля, возмущается, мол, с каким умом ты закрываешь популярное заведение в самый разгар сезона? «Сена, в Стамбуле всегда разгар сезона. Дай мне передохнуть и хорошенько все обдумать». Мы с ней близки, прекрасно дополняем друг друга, но все же упрямый Козерог никогда до конца не поймет сентиментальных Рыб... Не хочу ни с кем обсуждать свое решение. Только Синай нечаянно проговорился и получил за это щедрую порцию еврейской, мягко говоря, дальновидности. В своих решениях я слушаю сердце. К остальному и остальным могу прислушаться, задуматься. Не

больше.

Жизнь ведь для того, чтобы жить так, как хочется тебе. Настолько, насколько это возможно. Я так и поступаю.

Складываю купленные молочные продукты в холодильник и замечаю, что морозильная камера пуста. Дома закончилось мясо. Покупать его уже не буду. Летом и в этом не помешает передышка. Больше фруктов, овощей. Из последних я варю наваристый бульон – он подходит и для супов, и для овощных соусов, которые прекрасно дополняют ту же пасту.

Так что вместо того, чтобы идти к Хакану за мясом, лучше сварю-ка я овощной бульон. Очищаю репчатый лук, пастернак и корень сельдерея. Слегка обмыв их, нарезаю на крупные куски и закидываю в большую, желательно высокую кастрюлю – в такой уменьшается скорость выкипания. Следом нарезаю морковь, пару кабачков, цветную капусту, белую часть лука порея и немного сладкого красного перца.

Заливаю нарезанные ингредиенты холодной водой. Ставлю кастрюлю на огонь и напоследок закидываю в нее целый помидор, пучок петрушки, лавровый лист, веточку розмарина, черный горошковый перец и три зубчика чеснока.

Варю на маленьком огне около пятидесяти минут. Полученный отвар снимаю с плиты, чуть солю и даю настояться пятнадцать минут. Затем хорошенько процеживаю, разливаю в порционные контейнеры и – в морозилку. Использую в течение двух-трех месяцев по мере надобности. На таком бульоне получается прекрасный чечевичный суп. Протертый в блендере, с добавлением сливок. Только предварительно нужно замочить зеленую чечевицу на пять часов в подсоленной воде.

...Я не боюсь самого счастья, но мне всегда по-детски страшно, когда я счастлив. Страшно от того, что все оборвется (именно оборвется, а не закончится), и я не знаю, когда именно. Поэтому, ощущая себя легким и энергичным – счастливым, я наслаждаюсь каждой секундой. Смакую каждую крошку. Вдруг эта крошка – последняя? И только одному Богу известно, когда я буду таким счастливым снова. Может быть, завтра, а может, следующим летом.

Надо успеть.

Мятно-картофельный салат

В детстве мама часто говорила мне: «Сынок, жизнь – это борьба. За счастье нужно бороться». Я не соглашался с ней. Протестовал. «Мам, я не хочу жить в борьбе. Не буду!» Мама переживала. Ведь характер у младшего сына и без того... мягкий. А он еще и бороться в жизни отказывается.

В детстве я много молчал. Это молчание воспринималось мамой и остальными взрослыми как слабость. А еще как покорность, безвольность и почему-то стопроцентный прогноз прожить под каблуком сварливой жены. «О боже, с таким характером жена на его голове орехи колоть будет!»

У моей детской молчаливости не было видимой причины. Хотя... Может, благодаря молчанию я укреплялся в данном себе обещании. Оно созревало в молчании, обретало штрихи, контрасты, которые далеко не каждый назвал бы разумными. Каким было мое обещание? Что я проживу жизнь, а не борьбу. И если я буду несчастлив, то только по собственному желанию.

Мне тридцать два. И я счастлив. Честно. Не так-то легко рассказать о моем счастье – оно очень личное. Если нет очевидных причин, то почувствовать, счастлив ли ты, возможно лишь наедине с собою. Когда все вокруг затихает, выключаешь внимание, закрываешь глаза и ясно слышишь себя. Что именно я слышу? Свой голос и свои слова. «Я живу своей жизнью. Я выбираю сам. И я на своем месте». Вот, собственно, и есть мое понимание слова «счастье».

Сегодня мельком услышал астропрогноз: мне обещан сложный день. С потерями. По сути, все так и должно было быть – ведь через час мое кафе «У Хасана» в одном из шумных кварталов Кадыкёя закроется. Вывеска будет снята, табло с новинками меню унесут в подвал, а кухня превратится в пустое неуютное помещение. Всю мебель, технику завтра перевожу к товарищу за город... Но я улыбаюсь, и на душе у меня не тревога, а спокойствие. Сам себе я сейчас напоминаю Ошо, мудреца, который учил улыбаться даже самому сильному удару судьбы – и тот непременно приведет к чему-то положительному.

Я не самый спокойный человек. Я пока не практикую йогу, не читаю книг вроде «Обрети себя, откройся счастью» и почти привык жить в собственных сомнениях. Но именно сейчас, в день, когда я завершаю, казалось бы, главное дело своей жизни, я улыбаюсь. Потому что именно сейчас отчетливо чувствую, что вот-вот начнется что-то новое. Именно мое и именно для меня. Такое эгоистичное чувство, будто я заслужил быть счастливым, как никогда прежде... Голос сердца сильнее любых астропрогнозов.

В последний день работы «У Хасана» ко мне заходит Зи поболтать и поиграть со своей любимицей Айдынлыг. Зи – мой талантливый друг-художник, с которой мы не так часто встречаемся, но при этом чувствуем друг друга на расстоянии. Когда-то она рисовала для меня коллаж в кулинарный журнал. Так и сдружились.

Зи садится за столик, заказывает капучино, и я не могу не угостить ее чем-нибудь вкусеньким. И, самое главное, вегетарианским, так как она, бойкая защитница прав животных, уже много лет не ест мясо.

В холодильнике продуктов не так много. Но для мятно-картофельного салата все необходимое есть. Итак, начнем.

Нам понадобится молодой картофель. Благо сейчас сезон, и на рынках его предостаточно. Выбираем мелкие картофелины. Отмываем их и, не счищая кожуры, нарезаем на тонкие круглые ломтики. Разогреваем сковороду с толстым дном и, желательно, с антипригарным покрытием. Каждый ломтик окунаем в растительное масло, обжариваем по шесть минут с каждой стороны. Поджарившиеся ломтики складываем на бумажную салфетку, чтобы стекли остатки масла.

Тем временем занимаемся соусом для нашего салата. Слегка взбиваем нежирную сметану (15 % жирности), продавливаем в нее два зубчика чеснока, чайную ложку яблочного уксуса и соевого соуса. Солим, перчим. Все хорошенько смешиваем и отправляем в холодильник на полчаса.

В широкую салатницу нарезаем свежую мяту, укроп и репчатый лук тончайшими полукольцами. Можно еще пару маринованных огурчиков нарезать соломкой. К этим ингредиентам добавляем наш обжаренный картофель, поливаем сметанно-чесночным соусом и аккуратно перемешиваем, чтобы картофельные ломтики не разломались. Если есть кунжутные семечки, то можно посыпать салатик ими.

Зи говорит, что я совсем не выгляжу опустошенным. «А я и не опустошен. Наоборот, сейчас я верю в лучшее сильнее, чем когда-либо. Скоро отправляюсь в путешествие. Есть, молиться и любить. Пока не решил, куда и когда, но еду точно». Она достает фотоаппарат и делает несколько кадров. Я на фоне полупустого кафе. «Хватит таких одиноких кадров. Давай лучше вместе сфотографируемся, а? Мустафа снимет нас на веранде...»

Зи доедает салат, и мы идем фотографироваться. Айдынлыг, виляя хвостом, бежит за нами. Сегодня – это всегда лучше, чем вчера. **Форель с зеленым соусом**

Я с детства не умею загадывать желания. Все началось с тортов в честь дня рождения. Точнее, со свечек, которые я должен был задуть с мыслью о том, чего больше всего хочется. Я долго думал. Гости за столом, жаждущие испробовать десерт, уже порывались задуть свечи за меня, а я с сосредоточенной миной продолжал размышлять... Нет, свечи я в итоге задувал. Но вот с определением конкретного желания ничего не получалось.

Дело не в том, что у меня все было и больше ничего не

хотелось. Я тоже, как и все, выпрашивал у родителей машинки, железные дороги и даже неигрушечную трубу. Однако в посыл «загадай желание» я с детства вкладывал слишком большое значение, пусть тогда до конца и не осознанное.

Для меня загадать желание было и остается ответственной процедурой. Концентрированным в словах выражением цели, некой эссенцией жизни, которой нельзя злоупотреблять, – ценна каждая капля. Желания двигают нами. Они всегда с нами, они даже порою начинают управлять нами, и упаси Боже заблудиться в этом напоре, потерять самого себя. Вот поэтому я так аккуратен с желаниями.

Синай собралась в Иерусалим, посетить Стену Плача. Она позвонила мне из Бэр-Шевы и сообщила, что готова доставить записку с моим желанием туда, где происходят чудеса. «Напиши, отсканируй и вышли мне электронной почтой». Я улыбаюсь. «Сена, в небесной канцелярии и без моих записок дел предостаточно... Но я все же попробую».

В этот раз долго я не думал. Не знаю, с чем это связано: то ли с отсутствием передо мной торта со свечками, то ли с тем, что я совершенно по-детски верю в чудеса. В свои годы я научился сокращаться в своих желаниях буквально до одного предложения. «Направь на тот путь, где я обрету спокойствие внутри, улыбаясь тому, что было, буду гулять с дочерью по линии океана и не усомнюсь в верности того пути, по которому иду».

Пока моя записка едет в Иерусалим, я отдыхаю, наслаждаясь ничегонеделанием. Теперь восточный кулинар безработный. Больше гуляет по Стамбулу, заглядывает в маленькие закулочные, где заказывает дыню со сладкими сырами, и наслаждается спокойным течением времени. Порою так полезно потешить себя и просто... забыть обо всем. Ощущение полной предоставленности самому себе чудесно. А то последние несколько лет я постоянно и непроизвольно куда-то спешил, торопился. На бегу друзья, на бегу любовь, на бегу внимание к самому себе.

Только после того, как я выбрал здоровое питание (не путать с диетой!) и начал посещать фитнес-центр, мне вдруг стало тревожно. Тревожно от осознания того, что последние пять лет прожил вне себя. Я был так сосредоточен на том, что вокруг. А о себе забывал.

Я завершаю приготовление обеда. Форель вот-вот покинет духовку, я оставляю ее остывать, а сам пойду собирать вещи. Мы с Айдынлыг едем к родителям. В другой город, пять часов на машине – и совсем другая атмосфера, идущая вразрез с ритмом Стамбула. Поэтому приготовить себе я решил что-нибудь легкое и

быстрое, чтобы не терять много времени. Ведь нужно как следует собраться и завтра в семь утра выехать. Форель под моцареллой – самое подходящее для занятого дня, когда нет времени стоять у плиты.

Укладываем в форму для запекания кусок форели кожей вниз. Только предварительно нужно застелить форму пекарской бумагой, слегка смазанной оливковым маслом.

Начнем готовить «зеленый соус» для рыбы. Мелко нарезаем зелень – петрушку, кинзу и немного листиков тархуна. Если последнюю траву не нашли, то можно заменить ее зеленым базиликом.

Добавляем к зелени чайную ложку наршараба [25], сбрызгиваем лимонным соком, посыпаем щепоткой молотого имбиря, солим, перчим, и все это хорошенько перемешиваем. Этим «зеленым соусом» покрываем нашу форель. Сверху посыпаем мелко нарезанным чесноком (не больше двух долек). Заключительная нотка этого блюда – моцарелла. Нарезаем ее ломтиками и выкладываем поверх «зеленого соуса». Я люблю побольше моцареллы, она ведь совсем не жирная.

Запекается такая рыба около получаса при температуре 190 °С. Готовую форель аккуратно выкладываем на блюдо и дополняем гарниром в виде риса басмати.

Дорога дальняя... Айдынлыг уже посапывает на соседнем сиденье. Я включил радио и еду туда, где мое начало. Туда, где моя мама. Считается, что уехать из места, с которым связывают болезненные воспоминания, это не выход из положения. Но это не вполне так. Когда находишься в городе, где каждая улица, закоулок, проспект что-то помнят и напоминают, ты не в силах покончить с этой историей. Ты всегда будешь к ней обращаться, пусть даже про себя, даже если рядом будет тот, кто ее не знает. А другое место – совсем другая история...

Летние печенья

Я сижу у маленького окна чердака. Вокруг мои любимые книги, моя детская лошадка-качалка и выцветший сундук с остальными игрушками. Мама их бережно хранит. «Хотя бы часть из них передам твоим детям. Это важно. Пусть сейчас ты этого и не понимаешь». Я нахожусь в эпицентре своего прошлого. Совсем не болезненного прошлого. Детство – это то единственное место, куда я всегда жажду вернуться.

Смотрю на кусочек моря, что виден из чердачного окна. Мне хорошо, хоть и немного печально. Но это та самая печаль, которая подталкивает идти дальше. Вперед. Печаль перед новым этапом.

На мне синие шорты и майка с надписью *Carpe Diem*. Спускаюсь на завтрак, целую маму. Она уже накрыла стол. Белый сыр, нарезанные помидоры с огурцами, сливки, смешанные с акациевым медом, маслины с косточками и маленькая чугунная сковорода с менеменом [26]. Первым делом отодвигаю в сторону корзинку с горячими симитами – хотя бы в выпечке пытаюсь себя ограничить. Иначе в Стамбул вернусь растолстевшим. А вернусь ли я?..

Симиты и чувство меры – совершенно несовместимые понятия. Тот, кто пробовал турецкие бублики в кунжутной обсыпке, знает, что ограничиться одним сложно. Особенно мужчине, особенно на завтрак. Мама просеивает муку и, улыбаясь, посматривает на меня. Радует, что я снова здесь, рядом. Она надеется, что я не вернусь в Большой город. «Люблю погулять по Стамбулу, насладиться его красотой и вернуться в свою тихую провинцию. Но мысль, что мой сын там, не дает покоя. В каждой молитве прошу за тебя, чтобы тебя там никто не обидел».

Перевожу тему, нахваливаю мамин менемен. «И сколько сливочного масла ты в него добавила? Признавайся!» Она ворчит и настаивает, чтобы я доел до конца. «Что за мода пошла на диеты?! Все это чушь. Мужчина должен сытно кушать. Вот скоро к чаю будут готовы твои любимые медовые печенья. Попробуй их не попробовать! Ты думаешь, я не заметила, как ты отодвинул в сторону симиты?!»

Она спрашивает, что у меня за надпись на майке. «Это на французском?» Я объясняю, что это на латыни и что это мой девиз жизни. «Наслаждайся моментом», а если точнее – «лови день». И добавляю, что собираюсь сделать татуировку с такой надписью. Моей мнительной Сарие-ханум мгновенно становится дурно. Дальнейшее развитие событий напоминает черно-белое немое кино, где она плюхается в обморок на диван, а он бежит за водой...

Поделюсь-ка рецептом маминых печений. Она обычно печет их летом. Легкая выпечка – прекрасное дополнение к вечернему чаепитию. Первым делом взбиваем два яйца и полстакана коричневого сахара. В эту смесь добавляем сто граммов размякшего сливочного масла, двести граммов муки и конечно же специи. Полчайной ложки молотого имбиря и корицы – и незабываемый вкус гарантирован.

Смешиваем ингредиенты и хорошенько вымешиваем тесто. Чтобы оно чуть смягчилось, можно добавить столовую ложку молока. Затем раскатываем тесто толщиной два-три миллиметра и вырезаем из него фигурки специальными формочками или

круги – обычным стаканом.

На противень, застеленный пекарской бумагой, выкладываем наши печенки и отправляем в разогретую духовку (180 °C) на пятнадцать минут.

Еще горячие печенья мама слегка смазывает майским жидким медом. Они становятся еще ароматнее...

Я в доме своего детства. Здесь все родное, близкое и такое уютное. Это счастье, когда можно вернуться домой. Если первую секунду нахлынувшего счастья пытаюсь задержать эти ощущения в себя глубоким вдохом, то на второй секунде говорю: «Спасибо». Часто про себя, потому что в такие мгновения вслух говорить не удается.

Спасибо за это умение сказать «спасибо». За то, что я не растерял чувство благодарности в дороге, где было не так много приятного. Светлого. Столько нечистот выливали под ноги, столько было тех, кто разочаровал в пути. Но я удержал руль, не съехал на обочину. Спасибо за то, что я никогда не обманывал, чтобы обмануться самому. Да, в моей жизни была ложь. Но намного важнее, что сейчас я могу с уверенностью добавить к этому признанию: была, именно была. Теперь я не вру, но временами недоговариваю.

А еще спасибо за то, что умею ощущать счастье – без сравнений и воспоминаний, оттягивающих назад. **Красный восточный чай**

Мы пересекаемся почти ежедневно. Каждый вечер я спускаюсь к морю и встречаю там Сежара. Ветер перебирает его коричневые тонкие волосы, которые уже отросли до плеч. «Эй, стамбульский кулинар, ты снова здесь? Мы с тобой, видимо, самые безнадежные мужики этой провинции. Лорка сказал: «Если море тебя печалит, значит, ты безнадежен». Не люблю этого кубинского писаку. Знаешь за что? Он пишет ту правду, которой в себе сторонишься».

Сежар тоже пишет стихи, пьет сливовое вино и говорит, что в этой жизни расплачивается за грехи своей матери Марии. Она занималась черной магией и прославилась на всю северную Испанию тем, что колдовала на банановых соцветиях.

«Мы жили в сырой каморке, я засыпал вокруг ящиков с этими чертовыми соцветиями. Их фиолетово-бордовый цвет был таким насыщенным, что ночью освещал всю комнату. Особенно в лунную ночь... Я не мог заснуть, плакал, а мать не реагировала. Она больше молчала, постоянно курила и не смотрела мне в глаза... Было ли ей стыдно за меня или за саму себя?» Когда Сежару исполнилось пятнадцать, Марию убили. Кто-то сбросил ее в каменное ущелье Адская пасть, неподалеку от Эчо, маленького испанского городка, где вырос мой сосед...

Я сажусь на одну из перевернутых лодок, Сежар откупоривает очередную бутылку вина... Глядя на море, я понимаю, что действительно прихожу сюда разделить свою печаль. Моря и океаны – наши преданные слушатели. «Знаешь, Сежар, когда я смотрю на море, мне кажется, что его волны уносят мою тоску». Сежар ухмыляется: «Вот именно, что кажется! Может, они ее и забирают, но спустя время тоска возвращается с новыми волнами преумноженной».

Я спрашиваю у Сежара, знает ли он вкус абсолютного счастья? «У тебя такое было, чтобы ты был настолько счастлив, что ни о чем не думал, кроме этого?» Он смотрит куда-то вдаль, будто пытается разглядеть то самое место, где переживал абсолютное счастье. «Как-то мы с матушкой поехали в Альхамат-де-Гранада. На мой день рождения. Она их никогда не отмечала, но в этот раз я вымолил. Там бесконечные оливковые поля. Весь день я бегал вокруг могучих оливковых деревьев, смотрел на низкое небо, жевал бутерброды с козым сыром, и меня переполняло ощущение, как будто я вырос именно там.

Матушка сидела под самым большим деревом, и мне так хотелось верить, что она тоже счастлива... Потом мы возвращались домой на поезде, и, когда мы с него сходили, она вдруг сказала: «Сын, иногда лучше жить придуманным, чем настоящим». Эти слова я запомнил навсегда, друг. Теперь так и живу. Придуманным. Выпьешь?»

Я отказываюсь.

Возвращаюсь домой. Жара. Августовское солнце изнуряет, от него хочется в осень. В такой солнцепек настоящее спасение – холодный чай. Не покупной, а собственного приготовления. Обычно в жару в восточных семьях принято пить айран [27], но у отца нездоровые почки, поэтому от соли мы практически отказались.

Каркаде идеально подходит для летнего чая. И цвет насыщенный, и вкус с бодрящей кислинкой. Кроме этого он выводит из организма токсины, ненужный жир и обладает омолаживающим эффектом. Поэтому сегодня будем готовить красный айс-ти, который будет ароматнее и красивее, если бросить в бокалы клубнику, разрезанную вдоль на две части.

В холодный чай мама непременно добавляет специи. Поэтому, перед тем как начать его заваривать, она составляет необходимый букет. Две палочки корицы, пять гвоздичек и столько же звездочек бадьяна. Не забывает Сария-ханум и о душистом перце (шесть-семь горошин) и молотом имбире.

Все эти специи она смешивает с тремя столовыми ложками сухого чая каркаде и закидывает в кастрюлю с одним литром

холодной воды. Добавляет семь столовых ложек сахара (желательно смесь белого и коричневого), ставит кастрюлю на маленький огонь и доводит до кипения. Варит еще десять минут, после чего дает чаю остыть. Охлаждает в холодильнике, разливает в бокалы, добавляет клубнику – и наш спасительный эликсир готов.

Я поднимаюсь на чердак, к тому самому окну с видом на море, и слова Сежара о придуманной жизни не выходят из моей головы. Я не хотел бы такой жизни. Я стремлюсь быть счастливым в настоящем и по-настоящему. Счастье ведь само не придет, не взорвется хлопушкой над головой. Счастье нужно воззвать, разглядеть, принять, но не отвоевать.

Я за стремление. Стремление – это движение вперед, к цели. Что бы ни происходило – а произойти может абсолютно все.

Сырно-кабачковая запеканка

Порою так хочется исчезнуть. На время подняться выше себя и размеренно плыть по небу на дирижабле из облаков, совершенно не беспокоясь о происходящем на Земле.

Я все еще в доме детства – все тот же чердак, все те же воспоминания и море за окном. Внутри стало тише, но мысли по-прежнему запутанны. И я ничего не собираюсь с этим делать – просто необходимо пройти этот этап, принять себя другого и еще больше полюбить жизнь. Жду наступления осени. Осенью мне всегда легче.

Мы все такие странные. Живем в вечном ожидании. Зимой мысленно торопим лето, летом скучаем по осени. Слишком много надежд вкладываем во временные промежутки и никак не научимся жить мгновениями.

Мы с мамой собираем инжир, она торопится и меня подгоняет. «Сынок, поторапливайся, под инжирным деревом нельзя долго находиться. Обессилеешь. И конец тому, кто под ним заснет. Забирает жизнь из человека, хоть и делится с нами своими сладкими плодами. Ловушка природы».

Возвращаемся домой с двумя полными ведерками. Сейчас будем варить варенье – инжир нельзя оставлять на завтра, быстро киснет. Мама не очищает инжир от кожицы, как это написано во многих рецептах варенья. Пусть он и останется чуть жестковатым, но зато плоды не разварятся и будут красиво смотреться в пиале.

«Сынок, для того чтобы стать сильнее, надо первым делом избавиться от тех страданий, которые мы сами на себя навлекаем. Людям в определенном возрасте свойственен излишний драматизм – это романтично, грациозно. Но это затягивает – драматизм может перерасти в изнуряющее нытье. Лет тридцать

назад я тоже потакала своей тонкой душевной организации. Хорошо, вовремя оттолкнулась. Не следует считать неразрешимыми проблемы своей жизни, даже самые серьезные. Не стоит, оказавшись на дне, от безысходности пытаться опуститься еще ниже. Беги к счастью, сынок, и ты обязательно его догонишь!»

Сегодня приготовление обеда я беру на себя. Сария-ханум противится. «Ты приехал домой отдыхать, а не кухарить. Тебя так долго не было... Все сам да сам! Хочу за тобой поухаживать».

С трудом уговариваю маму, надеваю фартук, принимаюсь за готовку. В такую жаркую погоду хочется чего-нибудь легкого. Сырно-кабачковая запеканка в самый раз. Обычно для этого блюда кабачки натирают на крупной терке, что делает запеканку водянистой и кашеобразной. У нас такого не будет... Итак, приступаем.

Первым делом очищаем кабачки от семечек. Удалив мягкую сердцевину, нарезаем их на тонкие ломтики. Отдельно шинкуем репчатый лук и обжариваем его на сливочном масле до золотистого цвета. В жарящийся лук можно добавить и два средних помидора, но тогда жарим овощи до полного испарения жидкости. Остужаем.

Нашу луково-помидорную массу добавляем к нарезанным кабачкам. Туда же – три-четыре дольки чеснока, мелко нарезанный укроп и пару столовых ложек муки. Взбиваем яйца до однородной массы (вкуснее будет, если добавить к ним чайную ложку сметаны) и заливаем наши ингредиенты. Солим, перчим. Не забудем и пару щепоток хмели-сунели и красного перца.

Все перемешиваем, вываливаем в форму, застеленную пекарской бумагой и смазанную растительным маслом.

Выпекаем в прогретой духовке сорок пять минут при температуре 180 °С. За десять минут до окончания выпечки посыпаем запеканку тертым сыром (любой твердый, на ваше усмотрение).

Инжир уже закипает в сахарном сиропе, мы съели запеканку, и сейчас мама варит кофе. Перемещаемся на веранду, где солнечный свет, прохлада с моря и яркие цвета. Дышится свободно. Облака над головой напоминают белых сказочных животных.

Я рассматриваю небо и думаю о маленьких, но очень важных желаниях. Мироздание ведь все слышит, особенно по мелочам. Сейчас мне и не надо посылать во Вселенную глобальные запросы. Лучше – небольшие желания, которые со временем станут одним большим глобальным счастьем. **Чечевичная паста**

Сегодня я услышал в ветре осень. Она уже в моих мыслях,

жестах и заспанных по утрам глазах. А вчера я заметил, что море поменяло оттенок. Оно стало угрюмо-синим. Волны не такие ласковые, как неделю назад. Хотя и вода все еще теплая, окунуться не тянет. Достаточно быть рядом. Рассказывать ему о своем, про себя.

Около осеннего моря совсем безболезненны путешествия в прошлое. Переоцениваешь бывшее и понимаешь, что тебя во многом отпустило. Ты стал не лучше и не хуже. Но точно другим. Больше не пытаюсь заполнить пустоту в себе. Да я и не воспринимаю ее как нечто пустое. Это временно свободное пространство, которое непременно заполнится важным, ценным.

Я навещаю Джавахир-тейзе [28]. Она живет в Сквозном переулке, в маленьком домике с бордовыми стенами. У нее в саду обитают семь кошек, два фазана. «Они мои лучшие друзья. Никогда не предадут, никогда не отвернутся».

Джавахир-тейзе – родная сестра моего отца. Она мало с кем ладит из родственников, потому что с юности борется за свою свободу. Джавахир-тейзе развелась с мужем, которого не любила и за которого ее выдали насильно. Общество не принимает ее прямолинейности, а она не принимает его лицемерия.

«У меня внутри уже много лет живет пустота. Но я не унываю и все еще надеюсь, что найдется тот, кто не просто ее заполнит, а кто приживется, станет частью целого, как донорский орган после удачной трансплантации».

В углу гостиной Джавахир-тейзе все еще стоит старый желтый комод. В детстве мы с братом лазали туда за конфетами – от нас, обжор, их усиленно прятали. И всякий раз, открывая дверь комода, мы встречались с лавандовым запахом тетушкиных духов.

Джавахир-тейзе советует мне жить так, как хочется мне самому. «Не повторяй моих ошибок, мальчик мой. Живи по собственному желанию. Да, тебя непременно упрекнут в эгоизме, еще и в самодурстве обвинят. Никого не слушай, кроме своего сердца! А еще хватит отказывать себе во вкусностях. Попробуй не съесть мою стряпню!»

Паста с зеленой чечевицей – коронное блюдо Джавахир-тейзе. На первый взгляд странное сочетание, но на деле вкусно, сытно.

Для приготовления этого блюда первым делом замачиваем чечевицу. Желательно с ночи. Утром хорошенько ее промываем, закидываем в кипящую воду и варим десять минут. Как только зерна станут мягкими, сохранив свою форму, откидываем чечевицу на дуршлаг и даем ей остыть. Не забудьте сохранить немного воды, в которой чечевица варилась.

Следующий этап – овощи. Без них ни одна паста не паста. На

сковороде с толстым дном обжариваем нашинкованный репчатый лук с ветчиной. Как только лук станет золотистым, добавляем к нему мелко нарезанные морковь и стебель сельдерея. Как только морковь смягчится, добавляем к овощам два нарезанных помидора (без кожуры) и пару долек чеснока. Затем всыпаем отварную чечевицу в овощную смесь, поливаем оставшимся отваром, солим и тушим не более пяти минут под закрытой крышкой.

Одновременно нужно приготовить спагетти. Готовую пасту добавляем в чечевичную смесь, хорошо перемешиваем. При подаче каждую тарелку полейте чайной ложкой оливкового масла.

...Эх, уже сентябрь. В детстве я так не любил этот месяц, он был для меня печальным, ведь мы возвращались в городскую квартиру, и лето у моря становилось воспоминанием. Сейчас осень – моя любимая пора. Осенью внутренние процессы не так болезненны – стоит выбежать из дома, чтобы ветер, как вентилятор, охладил лихорадочный поток мыслей.

«Мальчик мой, научись ни от кого ничего не ждать – от близких, любимого человека. Верить в свои желания – это обязательно. Но вот предвкушать, стоя на крыльце... Наслаждайся мгновениями. Вам, мужчинам, это легко удастся. Вы, например, можете любить женщину только за то, что она красивая. Даже если она глупая, много болтает. Неважно, как долго любить, но сам факт. А мы, женщины, более сложносочиненные. Так что наслаждайся своей природной легкостью и не усложняй жизнь».

Грибная паста

Я все еще здесь. Никак не могу собраться, уехать и начать заново. Странное состояние: головой понимаю, что пора окрепнуть и рвануть, но все равно ничего не могу поделать со своим бессилием. Физическое тело не подчиняется порывам, и мне ничего не остается, как просто наблюдать. За тем, что происходит внутри меня. И я прошу у мироздания силы. На то, чтобы суметь переждать. Чтобы окончательно не закоренеть в бездействии.

В шахматах есть положение под названием «цугцванг». Это такая ситуация в игре (в жизни?), когда единственный полезный ход – не двигаться с места. Сейчас я пребываю именно в таком положении. Удалил все контакты, поменял номера, не отвечаю на письма. Сейчас я хочу слышать только тех, кого выбрал сам.

Я говорю с Дуди в скайпе, она посылает мне объятия и признается, что завидует тому, что у меня есть море. «А я сижу в шумном офисе, боюсь высоты, обзваниваю школы, ищу учителей

для проекта компании и мечтаю о прохладном бризе».

В видеоокне скайпа у Дуди сонные глаза, темные волосы волнами лежат на плечах. Видно пустой во время обеденного перерыва офис. Она улыбается, машет рукой и обещает, что я непременно встану на ноги и продолжу путь.

«Мы часто думаем, что ничего уже не будет, но жизнь тут же доказывает, что с нами будет все. И хорошее, и плохое. Слушай! Вирус прошлого не поддается лечению – пока свое не возьмет, он не уйдет. Но ему можно и нужно противостоять – предупредить осложнения. Тебе надо купить билет, отключить мысли хотя бы на время и уехать. Просто уехать, не убежать. Когда ты уедешь, тебе, может, и не станет комфортнее, но точно станет легче на душе».

Слова Дуди правдивы, но... «Я не могу, родная. Вот просто не могу, понимаешь?» – «Ну, значит, сейчас так надо. Не мучай себя».

Когда мне сложно внутри, я, как всегда, готовлю себе пасту. Видимо, это связано с тем, что макаронные изделия провоцируют выработку гормона счастья. Сегодня мне хочется пасты с грибным соусом. Это блюдо готовится быстро, но ввиду высокой жирности его можно есть не чаще одного раза в неделю.

На сковороде с толстым дном обжариваем мелко нарезанный чеснок. Затем нарезаем шампиньоны, добавляем к чесноку и обжариваем до готовности. Заливаем чесночно-грибную массу сливками (20–30 % жирности), после чего солим, перчим и добавляем пару щепоток куркумы и сладкого красного перца. Посыпаем соус тертым пармезаном, отключаем огонь, закрываем крышку и даем ему настояться пятнадцать минут.

Тем временем отвариваем спагетти. Подаем их, щедро залив чесночно-грибным миксом и посыпав мелко нарезанной петрушкой. Вкусный обед готов!

Выглядываю в окно. Там уже вовсю осень – прохладный ветер, кратковременные дожди и желтые листья вдоль дорог. И я вдруг совершенно неожиданно понимаю, чем пахнут наши слезы. Морем. Значит, оно внутри каждого из нас?

Дуди с того конца мира спрашивает: «А тогда чем пахнет разлука?» Недолго думая, отвечаю: «Утренней прохладой и осенним туманом». Но ведь разлука – это не всегда окончательное расставание. Окончательная точка отношений наступает тогда, когда ни одно воспоминание о совместных днях не вызывает ни радости, ни боли утраты. Нет ничего хуже абсолютного равнодушия.

Со мной такого не случалось. **Осенние печенья**

Давайте чаще себя баловать. Настолько, насколько это

возможно. Важно каждый день делать себе маленькие подарки – пусть это будет правилом или традицией. Вместо того чтобы стать счастливыми прямо сейчас, мы ждем так называемого идеального времени – вот начнется оно, тогда и схожу, решусь, отпущу, изменю... А ведь «идеальное время» может не наступить. Нельзя забывать: настоящее возврату не подлежит.

В детстве мы часто говорили себе: «Вот вырасту – и будет мне счастье». Постоянные планки, достигнув которых надеешься обрести нечто реальное. Тогда как, по сути, многое (если не все) – существует только здесь и сейчас.

Я вспоминаю слова бабушки Лале и понимаю, что жизнь щедро наградила меня мудрыми людьми, через которых я получаю ответы на свои вопросы. Мне даже не надо искать их – они, слава Всевышнему, рядом. «Не ищи абстрактного смысла жизни. Его нет, как нет вечной любви и одного верного друга на все времена. Важно наполнять себя и свой мир самым разным, достигать своих желаний и чаще улыбаться». Да, бабуль, ты, как всегда, права.

«Знаешь, сынок, я много лет прожила в состоянии внутренней разбросанности. Понимала, что у этой хандры нет весомых причин и что такое состояние не хорошо, ведь оно отражалось на моих близких. Я мучилась. Мучилась от мысли, что вокруг меня столько замечательных людей, что у меня любящий муж, чуткие братья и такие умные детки, как твоя мама и тетя, а я все равно какая-то несобранная, унылая...

Со временем я стала понимать, что отношусь к тому типу людей, которые полнее и сильнее переживают печаль, нежели радость. Ну такое свойство характера. Смирилась с ним. И как только пришло это смирение, мне полегчало, сынок. Я изменилась. Научилась ценить то, что есть, улыбаться мгновениям и перестала искать ответы на глобальные сердечные вопросы. Если ты хочешь переписать что-либо в себе, то для начала надо это принять, полюбить, а только потом попытаться изменить. Я не хочу, чтобы внук повторял мои ошибки».

Похолодало. Когда за окном осень, я сажусь в своё любимое кресло на чердаке, укутываюсь в мягкий плед, завариваю горячего чая и читаю какую-нибудь большую книгу. Сейчас на моей прикроватной тумбочке «Тишина». Новый роман Хёга. Плотное, странное, но невероятно затягивающее повествование. Так много слов в унисон моему внутреннему состоянию. «Любовь приходит, когда два человека начинают принимать друг друга без оговорок».

На фоне этой осенней идиллии мне не хватает выпечки к кружке свежесваренного чая. Плевать на лишний вес. Я же решил чаще себя баловать! Спускаюсь на кухню с целью испечь печенья, которые я назвал «Желтыми». Мой любимый цвет. Я всегда, везде добавляю желтый – он осветляет и расширяет пространство. В нем нет запутанности, неразберихи.

Для желтого печенья необходимы самые простые ингредиенты, которые есть в каждом доме. Единственное исключение – кокосовая стружка. Но и ее легко найти в любом супермаркете.

Полпачки размягченного сливочного масла взбиваем с тремя желтками. После того, как масса станет однородной, добавляем 1/2 чайной ложки ванилина, две столовые ложки кокосовой стружки и сто граммов сахарного песка. Перемешиваем массу ложкой, после чего просеиваем в нее сто восемьдесят граммов муки. Еще раз смешиваем и формируем из полученного теста небольшие шарики. Застилаем противень пекарской бумагой, слегка смазываем оливковым маслом и выкладываем на него наши шарики. Чуть придавливаем их и отправляем в разогретую духовку (200 °C) минут на двадцать. Желтое угощение к оранжевой осени готово!

Айдынлыг, уловив запах выпечки, несется на кухню с верхнего этажа. Здесь, вдалеке от стамбульской суеты, моя обжора счастлива и совсем не скромна. Она почти не вспоминает обо мне: не отходит от Сарии-ханум и даже спит в ее ногах, забыв про своего печального хозяина.

Мне пишут друзья из Стамбула. Спрашивают, когда я вернусь. Отвечаю на письма коротко. Буквально одним предложением: «У меня все нормально. Обнимаю». За этой лаконичностью скрыто не отсутствие желания общаться. Просто сейчас такое время, когда ответы на вопросы, пусть и сформировались внутри, ясны не настолько, чтобы быть озвученными.

Но, несмотря на это, сегодня, именно сейчас, я верю, что наступит время, когда я раскрою объятия встречному ветру и перестану с шекспировскими страстями вести внутренние диалоги.

Чесочно-грибная запеканка

«Помню, в ранней молодости в свой день рождения мне ничего не хотелось, кроме как залезть под одеяло и лежать в тишине. Не хотелось признавать, что время идет вперед, а я за ним не поспеваю. Да и часто в этот день вместо того, чтобы веселиться, как в детстве, начинаешь думать об упущениях, нереализованных целях... Сейчас, на пороге шестидесятилетия,

все волнения прошлого кажутся такими смешными. С годами внутри становится тихо. Тишина с такой светлой безмятежностью. Живу в одном дне и понимаю, что именно такого отношения к жизни мне так не хватало лет тридцать назад».

Мы гуляем с мамой по осенней набережной. За последние дни ветер усилился, похолодало. Сегодня ночью обещали дождь. На маме моя голубая куртка, которая все эти годы висела на вешалке в прихожей родительского дома. «Помнишь, ты ее всегда зимой надевал, когда выходил на пробежку к морю? Я не убирала ее в шкаф. Знала, что обязательно наступит осень, когда ты вернешься. Домой».

Я фотографирую Сарию-ханум на фоне волнующегося моря, ветер перебирает ее темные волосы, она улыбается, а глаза все равно в печали. Как у меня, ее младшего сына. Смотрю на маму сквозь объектив айфона и еще раз убеждаюсь в том, как мы похожи. Мы оба больше говорим в себе, нежели вслух. Для нас всегда не столько важен результат, сколько сам процесс: детали, атмосфера, мгновения. Мы оба любим черный шоколад (фиолетовый Ritter Sport с 71 % какао – о да!), фильмы с открытым финалом, непородистых собак и убеждены, что в жизни нет ничего важнее веры, любви и моря.

На днях у мамы день рождения. Хоть Скорпион и считается сложным знаком, для меня такие люди – интересные личности. В них я вижу то, что хотел бы видеть в себе, – умеренную категоричность в решениях, самоотверженность в любви и отсутствие страха перед реальностью, пусть и суровой.

Айдынлыг мочит лапы в набегающих волнах и ревниво лает на чаек, которых мама кормит раскрошенным симитом. Я вглядываюсь в горизонт, застегиваю куртку и очень хочу, чтобы в моей жизни, как при пуске космического корабля, специалисты всех служб на запрос о состоянии бодро отвечали: «Добро».

Мама будто читает мои мысли и своевременно замечает: «Видишь, сын, даже в такую холодную погоду вокруг происходят десятки событий, которые заставляют улыбаться... Пошли готовить ужин. Ты обещал запеканку. Обещание в силе?» Для меня это честь, Сария-ханум. Тем более на вашей кухне.

До ужина осталось не так много времени. Скоро придет с работы отец, надо поторопиться. Благо моя грибная запеканка готовится быстро. К тому же со вчерашнего дня осталась тушеная индейка, так что мое блюдо станет прекрасным дополнением.

Для запеканки нам необходимо пятнадцать шампиньонов среднего размера. Разрезаем их на четыре части и забрасываем в форму для запекания, смазанную оливковым маслом. Следом

нарезаем крупными ломтиками картофель. Завершающая нотка – морковь и красный сладкий перец, нарезанные соломкой. Все ингредиенты заливаем соусом из смеси, который готовится также быстро.

В двести граммов сметаны (турки используют лабне) замешиваем чайную ложку яблочного уксуса, полчайной ложки горчицы и черный перец. Продавливаем в наш соус три зубчика чеснока и заливаем им овощи. Солим, хорошенько перемешиваем и отправляем в разогретую духовку (180 °C) на тридцать пять минут. Приятного аппетита!

Мы сидим на веранде, мама перебирает чечевицу на завтра, я наблюдаю за ней и невольно люблюсь. Горжусь тем, что мы с ней похожи. Горжусь ее непоколебимой силой жизни – хочется верить, что она и мне перешла по крови. «Сын, главное – каждый день побеждать, преодолевать, решать какую-нибудь задачу, даже самую маленькую, на пути к большим целям».

Мамины слова совсем не звучат пафосно. Ее истины проверены на себе. Пусть они звучат не на том языке, на котором написан этот текст; пусть они обладают некой категоричностью, но зато в них есть то, что стоит выше всего, – вера. Вера в завтра, в себя, в окружающий мир. Потеря веры страшнее смерти.

Кокосовые печенья

Вы помните Бахар? Ту самую девушку с морем внутри, чье имя сразу с двух восточных языков переводится как «весна». О ней было немало слов, и я хочу, чтобы их было больше. Ведь в образе Бахар есть то, что могут найти в себе многие. А найти – значит получить ответ. Пусть хотя бы на один вопрос. Мой маленький мудрец-кудряшка, постигающий важное через печаль. Моя сестра, мой друг, который остался в моей жизни после расставания с другим другом.

В ней от каждого времени года понемножку. Бахар одной ногой в Нью-Йорке, другой – в маленькой квартирке в южном городе, в двух шагах от набережной. Там мы с ней часто гуляли быстрым шагом – сбрасывали лишние килограммы.

Но сейчас она здесь. Совершенно неожиданно. Оказалась проездом в городе моего детства, позвонила, и вот я уже бегу к набережной, где назначили встречу. Куда бы я ни уехал, где бы ни прятался от самого себя, сколько бы телефонных номеров ни сменил, Бахар знает все мои пароли и явки. Она не пыталась переделать меня; она не прививала мне того, чего во мне, к счастью или к сожалению, нет. Она просто идет рядом и порой вместе со мной чуть поэтизирует реальность. Последняя черта присуща всем Рыбам.

Мы сидим на деревянных табуретках кофейни под открытым

небом, ровно в одиннадцать шагах от моря. Время летит незаметно; много говорим, чуть меньше молчим и наблюдаем за осенью вокруг. Бахар застегивает пуговицы своего черного плаща, не отводя взгляда от танца чаек на фоне бледно-серого неба. «Тебе холодно, Бахар? Перейдем внутрь?» Она крутит головой. «Нет, дорогой, все нормально. Здесь хорошо. Так тихо стало внутри. Мне не хватало этой тишины».

Она переживает расставание. С любовью или иллюзией любви? «Я слишком часто приукрашиваю реальность. Чувства людей, их отношение ко мне. Я не верю в ложь, подлость, игру, хотя уже большая девочка. Понастрою воздушных замков, ветер дунет – и все, романтический налет слетает».

У нас с ней в жизни одна «трудность перевода» – все никак не научимся жить без ожиданий. Непроизвольно вкладываем их в людей и события, а потом, не получив должного результата или внимания, разочаровываемся.

«Знаешь, о чем я думала, когда летела сюда? Может, пора отказаться от своих целей, стремлений, желаний и жить «просто так»? То есть просто плыть по течению без мыслей о том, к кому или куда приплыву... А еще, представь, я научилась готовить. Недавно испекла вкуснейшие кокосовые печенья. Рецепт совсем несложный. Попробуй испечь, ты будешь в восторге».

Вот она, переменчивость настроений, присущая нам обоим. Еще пять минут назад мы рассуждали о чувствах и разуме, а сейчас, как ни в чем не бывало, обсуждаем кулинарию. А рецепт действительно оказался простым.

Два яйца взбиваем добела с сахаром (100 г). Добавляем стакан кокосовой стружки (200 г), четверть чайной ложки ванили, перемешиваем. Затем в эту массу просеиваем муку (100 г) с половинкой чайной ложки разрыхлителя и снова перемешиваем.

Наше белоснежное тесто накрываем пищевой пленкой и держим полчаса в холодильнике, чтобы оно схватилось. Руки смачиваем водой и лепим из теста печенье. Складываем его на противень, застеленный пекарской бумагой, и отправляем в разогретую духовку. Выпекать около двадцати минут при температуре 180 °С.

Я покупаю для Бахар белые тюльпаны – ее любимые цветы. У нее по-детски очаровательная улыбка и красная помада, которая так ей к лицу.

«Если ты изначально не хочешь чего-то делать, то лучше даже и не пытаться. Никто все равно не даст тебе сделать это нормально: ни Вселенная, ни мозг, ни душа. Я в этом окончательно убедилась, мой дорогой! Теперь я больше смысла извлекаю из мгновений – хватит с меня долгосрочных надежд...

Осталось стать собранные. Особенно ночами, когда главное – не сорваться и не написать ненужную СМС, не съесть сладкого и не послать никого подальше. Я и с этим справлюсь, не переживай, братишка!»

Рыба в медовом соусе

Я просыпаюсь в семь утра, наливаю в термос горячий чай с гвоздикой, надеваю толстовку и спускаюсь по сонному городу к набережной. Вокруг та самая тишина, которой так не хватало в Стамбуле. Жадно впитываю ее в себя, будто знаю, что скоро она закончится. Неужели я на подсознательном уровне готов вернуться в мегаполис?..

Я иду по улице Зеленого свечения, здесь уже многолюдно, потому что рядом рынок, – шумные торговцы заменяют даже самый громкий будильник. Знакомые лица, ставшие своего рода достопримечательностями этой улицы, часто посещаемой туристами.

Вот тетушка Джевре, проживающая девяносто второй год жизни. Болезненная худощавость, смуглая кожа и не по годам густые волосы, окрашенные в рыжий цвет. Она пережила две революции, похоронила двоих мужей и сейчас занимается воспитанием внуков, которых «нужно как следует шлепать, чтобы они не возмущались, когда жизнь начнет шлепать их». Однажды я спросил у тетушки Джевре: «Тейзеджим [29], для чего Аллах наградил вас такой долгой жизнью?» Она тогда ехидно улыбнулась и ответила: «Для того, чтобы проверить терпение моей родни».

А вот Айсел, ей около тридцати, у нее свой магазинчик целебных трав и настоек. Пять лет назад она приехала сюда из Стамбула. Соседи решили, что Айсел покинула перспективный мегаполис из-за несчастной любви. «Видимо, пытается убежать от себя, бедняжка. В этих городах никаких ценностей не осталось. Тамошний люд разучился создавать семьи, а если и создают, то на второй месяц бессовестно разводятся», – причитали старушки на лавках улицы Зеленого свечения. На самом же деле Айсел вернулась на землю предков с целью начать... вести здоровый образ жизни (если его таковым можно назвать). Она, будучи совсем нормального сложения, умудрилась похудеть на двадцать килограммов и мечтает сбросить еще двадцать. У Айсел анорексия. Она не ест мясо, мучное, сладкое. Только зеленые овощи, бобовые и два зеленых яблока в день.

Однажды кто-то из местных врачей посоветовал Айсел остановиться и начать нормально питаться. Она тогда жутко разозлилась и в качестве протеста все лето проходила в майке с

надпись: «Сила воли жиртрестов похоронена под Макдоналдсом»...

Мне нравится этот город. Да, он почти не меняется – здесь по-прежнему каждый проживает свою жизнь маленькими аккуратными шажками. Да, он бесперспективен для молодежи. Но в нем есть та самая тишина, которой нет даже в самом отдаленном уголке Сейшельских островов. Это абсолютно моя тишина. У каждого из нас она своя. И мало кто сможет разделить со мной эти тишину и успокоенность. Чаще всего я наслаждаюсь ими наедине с собой.

Я вышел погулять с Айдынлыг, пока дома размораживается рыба. Сегодня мне захотелось семги в медовом соусе. Я не особо люблю возиться с рыбой. Поэтому рецепты всегда выбираю максимально быстрые.

Для семги в медовом соусе необходимо первым делом приготовить маринад, в котором будет оттаиваться наше рыбное филе. На 200 г семги берем столовую ложку меда и четыре столовых ложки соевого соуса. Смешиваем. Туда же добавляем столовую ложку сливок и молотый красный перец (не острый). Взбалтываем соус и заливаем им филе. Оставляем в маринаде на пятнадцать минут, после чего посыпанную кунжутом рыбу в этом же соусе ставим в духовку. Запекаем 20 минут при температуре 180 °С. Семга получается нежной и сочной. Сервировать ломтиками лимона и петрушкой.

Возвращаясь домой, по набережной гуляют влюбленные парочки. Я смотрю на них и вспоминаю свою первую осознанную любовь, случившуюся со мной в восьмом классе. Она была старше меня на три года. И у нас вроде срослось, но какой-то необъяснимый страх, что все это закончится, не отпускал меня. Наверное, от собственной неуверенности. Она была изящной и благородной, а я был растерянным, с вечно потными ладошками.

Однажды она ушла, сказав: «Прости, но ты мне не пара». Я переживал, потел, просился обратно. А она твердо отрезала: «Уйди же, прошу!» Бабушка Лале тогда почувствовала мои тревоги. Она ничего не спросила. Просто сказала: «Сынок, ты повзрослеешь тогда, когда перестанешь запихивать в любовь все чувства подряд. Близость, зависимость, дружбу, ожидания. Все, что кажется тебе реальностью, ты придумал сам. Научись наслаждаться тем, что есть. Без определений». **Учиться быть счастливым**

Шкафы с вещами опустошил, чемоданы собрал, недочитанные книги вернул на полку, постельное белье закинул в стиралку. Осталось упаковать коробку с мамиными заготовками – банки с вареньем из айвы и фейхоа, бутылки с пряным кизилковым

соусом и уваренным гранатовым соком. Все вкусное, полезное и, главное, никаких консервантов!

Я пересчитываю банки, их уже больше двадцати, а мама все несет да несет. Половину погреба опустошила. «Мам, хватит, здесь уже три полных коробки! Я не смогу всего этого увезти». Сария-ханум возмущается, приносит еще одну пустую коробку, на этот раз из-под пылесоса, начинает складывать в нее варенья. «Наслаждайтесь настоящим и меньше считайте. Это болезнь вашего поколения – постоянно что-то считаете. Свои деньги, вещи, месяцы до кого-то, годы до чего-то, сколько возможностей упустили, сколько людей потеряли».

Я возвращаюсь в Большой город. Туда, куда, думал, уже не вернусь. Когда раны кровоточат и никакие обезболивающие не помогают, сомневаешься, что когда-то это пройдет. Да я и сейчас сомневаюсь в возможности полного исцеления, но уверен, что со временем смогу освободиться от тягостных воспоминаний, приняв их.

Вообще-то я в хороших отношениях с собственными утратами. Правда, они иногда капризничают, дерзят, ехидничают, но эти вспышки я уже воспринимаю как особую форму мотивации. «Не засиживайся на месте! Смотри вперед и меньше анализируй!»

Крайне поучительным был уходящий год. Сложный, но зато отрезвляющий. Я перестал верить громким словам о любви, сильнее полюбил тех, кто способен на поступки, постарел на одну несбывшуюся мечту, еще сильнее поверил в себя и воспитываю в себе терпимость. Последнее мне необходимо больше всего – часто иду на поводу у горьких эмоций и горячих порывов. Нет, я не хочу стать невозмутимым мудрецом, бесстрастно созерцающим горизонт. Вечно переменчивая погода внутри меня – я принял ее, теперь осталось чуточку подкорректировать.

Через считанные часы будет Стамбул. Скоро мы с Айдынлыг сядем в машину, набитую чемоданами и мамиными вкусностями, и поедем туда, где тоже были счастливыми. Неважно, куда и почему ты уезжал. Намного важнее, когда находишь в себе силы вернуться. Кстати, это намного сложнее, чем уехать. Ведь возвращение сильно отдает поражением, а его не каждый в силах признать, принять.

Какое оно, мое возвращение? Чего в нем больше – моего желания, в котором я себе так долго не признавался, или отчаяния, с которым панически боюсь срастись? Хм... Да ничего! В нем нет ни большего, не меньшего. Есть сам факт. В свое возвращение я ничего не вкладываю, кроме факта самого возвращения.

Коробки запакованы, чемоданы уже в багажнике. Я оглядываю родительский дом. С моря дует ветер. Когда-то там, в Стамбуле, я обещал привезти ее сюда. Девушку с самым красивым именем на земле. Она хотела узнать, каким я был до встречи с ней. «К чему тебе это? Разочаруешься». Она опускала глаза, продолжала работать над тонкими бисерными цветами, а потом вдруг с ее губ срывалось что-то совершенно женское, безысходное. «Иногда рядом с тобой я не чувствую необходимости в себе. Это пугает». Я не тоскую. Я просто сожалею, что так и не довез ее сюда.

Через считанные дни наступит Новый год. У меня нет никаких ожиданий. Я просто буду продолжать движение вперед. Я буду учиться быть счастливым с тем, что есть, пока буду добиваться того, чего хочу. В наступающем году я хочу ощущать жизнь так, как ощущаю ее сейчас. Больше всего боюсь слиться с «массой» – не в том смысле, что я ставлю себя выше кого-то, нет. А в том, что не хочу стать равнодушным и живущим ради удовлетворения каких-то физических потребностей. Благодарен судьбе за то, что она дает мне возможность оставаться самим собой, посылая людей, которые в меня верят и в которых верю я.

Счастливым может быть каждый из нас. А печали, потери могут стать мощным стимулом быть счастливым. Ведь только потери дают понимание того, что каждая секунда жизни – это счастье, которое нужно чувствовать и воспевать.

Я хочу, чтобы в наступающем году мы не переставали чувствовать и гордились своими привязанностями – даже если они односторонние. Чтобы мы не теряли любовь к жизни – даже если последняя несправедливая и жестокая. А еще не переставали любить.

Прежде всего – самих себя.

Учиться жить настоящим

На самом деле для счастья нужно ну очень мало. Это не философско-оптимистичная пурга. Это то, что проверено на себе. Для счастья необходимо лишь желание. Нужно захотеть быть счастливым и больше не ждать наступления, приобретения, возобновления чего-либо или кого-либо. Абсолютно хорошее время никогда не наступит – надо научиться жить настоящим и одновременно стремиться к «своему» будущему. Вот моя установка на наступивший год.

Иногда, для того чтобы стать счастливым, нужно вернуться туда, где был счастлив. Позавчера я вернулся в Стамбул. Здесь снег пышными хлопьями, замерзшие чайки, горячие бублики-симиты, гранатовый фреш через каждые десять шагов и те родные

люди, по которым, оказывается, так сильно скучал. Это понимание пришло тогда, когда я увидел этих разных, красивых и очень своих.

«Тебе не кажется, что ты слишком задержался в деревне? Меня так и подрывало тебе написать: хорош страдать. Дуй домой, иначе совсем там, *pardonnez mon français*, заплесневеешь». Элиш, превратившаяся из брюнетки в блондинку, обнимает меня и говорит: «Едем обмывать возвращение вечноюющего сына». Сэм, не изменяя своим чешским корням, более сдержан. «Наконец-то ты дома. Разнесло тебя, братишка, пора на спорт. Но перед этим надо как следует объесться».

Хорошо, что я дома.

Спустя три часа мы сидим на маленькой кухне моей Белой квартиры. Занесли чемоданы, постелили коврик для Айдынлыг и бегом на кухню. Никакой особенной сервировки, никаких кулинарных изысков. Жаренная на сливочном масле картошка, маринованные белые огурцы из маминого погреба, морковный салат на вреднющем магазинном майонезе, слойки с картошкой...

Еще одно подтверждение тому, что для счастья нужно совсем немного. «Этот день надо зафиксировать. А вдруг ты с утречка укажишь обратно, и мы не сможем себе доказать, что ты был с нами. Подумаем, что мы перепили и нам все приснилось». Сэм возносит айфон над нами, щелчок отснятого кадра, и еще один день моего счастья теперь можно легко вспомнить. Хотя зачем его специально вспоминать, если он и так навсегда останется со мной? Этот день уже часть меня.

Ребята ушли по домам, а я выхожу на балкон и приветственно киваю Босфору: «Здравствуй, родной. Я скучал. Завтра мы с Айдынлыг спустимся к тебе и будем долго беседовать. Я расскажу о том, что мне уже не так больно и совсем не страшно. Оказывается, целесообразность любых наших претензий к миру равна нулю, а наше прошлое бесценно лишь для нас самих. Поэтому нужно перестать его бояться и от него убежать».

А еще я расскажу тебе о том, что наконец-то открыт для нового. Новых людей, идей, любви. Оказывается, ее не надо искать, ждать, перебирать, отвоевывать. Она сама придет тогда, когда почувствует, что ей открыты, готовы. У любви ведь высокая степень чувствительности. Она чувствует все – вплоть до незначительного учащения пульса и прерывистого дыхания. Так что нам остается дышать глубже, спокойнее и не впадать в крайности».

Я снова здесь. В одной из квартир желтой пятиэтажки, которая расположена на урбанистическом холме, с видом на пролив. Буквально за пару дней я вольюсь в ритм самого

душевного мегаполиса на планете. Разберу чемоданы, наведу порядок дома, вытащу новый комплект постельного белья, застелю кровать, вымою окна и вытащу свои кастрюли, сковородки.

Я снова начну готовить. Ладони снова будут пахнуть куркумой, мятой и чабрецом. В холодильнике снова появятся фрукты, грибы, овощи, зелень. Я буду любить жизнь еще сильнее. Без ожиданий и самокопаний.

Я обещаю себе в наступившем году любить. Что может быть лучше и важнее?... **Сырный суп**

Я люблю белый цвет. Утром выглянул в окно и увидел сонный Стамбул, накрытый снежным одеялом. Вьюга за ночь утихла, теперь можно спокойно погулять у Босфора. Заодно надо зайти в маркет, купить шампиньонов. Буду готовить суп – в такую погоду самое оно. Пора собираться. Надеваю на Айдынлыг комбинезон – в прошлую зиму она застудила почки на набережной. Моя капризная собака брыкается, протестует и смотрит на меня выпученными глазами. «Какой умник придумал одежду для собак? В ней же неудобно бегать за чайками!» Я продолжаю настаивать на комбинезоне, и Айдынлыг в итоге покоряется.

«Терпеть не могу зиму. Слякотно, противно! Быстрее бы лето». На лестничной площадке встречаем старушку Дуйгу. Зимой она носит бордовую толстовку, а так как она еще и красит волосы в красный цвет, то выделяется на фоне заснеженной улицы так, что ее замечаешь чуть ли не с противоположной стороны квартала. Дуйгу не любит собак. Поэтому держится от нас на расстоянии, брезгливо поглядывая на Айдынлыг. «Пока беспризорные дети на улицах умирают от переохлаждения, собаки ходят в теплых одеждах. Это точно конец света! Жаль, что в декабре он так и не наступил. Ну ничего, мало осталось, я чувствую».

Двери лифта открываются, и только я вхожу в кабину, как Айдынлыг вырывается с поводка, бросается на Дуйгу, облизывает ее нос и быстро возвращается ко мне. Старушка замирает в шоке, двери лифта закрываются.

Я снова вспоминаю бабушку Лале. Вот она, раскатывая тесто для чесночных лепешек, говорит мне: «Злость в человеке от недостатка любви. Поэтому именно ею надо отвечать на горечь тех, кого недолюбили. Но не каждый из нас на это способен. Иногда мне кажется, что такое великодушие есть только в собаках».

Через час прогулки мы возвращаемся домой, и я приступаю к приготовлению сырного супа. В 800 миллилитров молока

добавляю около 200 граммов тертого белого сыра (годится любой твердый – пармезан, грюйер и т. д.). Варю на небольшом огне, помешивая. Как только сыр растворился в молоке, приступаю к обжарке грибов.

300 граммов шампиньонов, одну картофелину и лук-порей нарезаю ломтиками, хорошенько обжариваю на оливковом масле. Как только ингредиенты приобретают золотистый оттенок, добавляю к ним два мелко нарезанных зубчика чеснока, черный перец и пару щепоток соли (важно не переборщить со специями, ведь у сыра и так терпкий вкус). Обжариваю буквально две минуты, выливаю овощную массу в молоко и варю суп около десяти минут, не забывая помешивать. Снимаю с огня, даю этому волшебному лекарству от холодов настояться шесть – восемь минут. Подавать сырный суп следует с гренками.

Сигнал пришедшей эсэмэски. «Вари мне суп! Вылетаю. Через четыре часа я у тебя. Панда». Ура, скоро мой добрый друг будет у меня! Она летит из морозной Москвы и, уверен, привезет мои любимые конфеты «Грильяж в шоколаде». Здесь такой вкуснятины не найдешь. Кругом одни восточные лукумы и американские батончики.

Панда любит Стамбул, хоть здесь и не растет бамбук. Мы с ней часами гуляем по улицам – мимо жилых домов, старинных построек и мечетей. «Почему-то именно в Стамбуле все эти здания я воспринимаю как людей. Прямо вижу характер и чувствую какую-то живую энергетику. Вот Айя-София вызывает во мне ассоциации с матерью – теплая, понимающая и верная. Она видела так много всего, что уже воспринимает жизнь исключительно с любовью, смирением и непостижимым для нас спокойствием».

Завтра мы наденем теплые куртки, перевяжемся шарфами, обуем в угги и пойдем по улицам душевного города. Чаще между нами будет молчание. Лишь решив погреться в маленькой кофейне, она вдруг расскажет о чем-то своем. О том, что везла с собой из другого города.

«Знаешь, душа моя, в последнее время я перестала мучить себя мыслями о переезде. Учусь жить без каких-то больших целей, стремлений. Так легче. Но я хочу солнца. Мне его сильно не хватает. Остается лишь надеяться, что когда-нибудь я накоплю денег на однушку недалеко от тебя. На Новый год послала заявку с этим желанием в мироздание. Как думаешь, меня услышат?»

Долгожданное осознание

Я вернулся в город души и сейчас пытаюсь начать все заново. Вроде получается, и вроде верю в себя, но опустошающее чувство

иногда наваливается со всей тяжестью. Не хватает сил. В такие мгновения я спускаюсь к набережной, слушаю беседы чаек и пытаюсь не думать о том, о чем тяжело думать.

Но сейчас со мной Панда, и все, казалось бы, неразрешимое становится вполне разрешимым благодаря ее трезвости, рассудительности и небольшой доле скептицизма. Сегодня целых два часа мы гуляли по стамбульским улицам и каким-то непостижимым образом вышли к порогу православной церкви. Я зашел первым. Это был порыв. Желание прикоснуться к новой гармонии, свету – тому, чего не хватает жителям больших городов.

В этом царстве покоя я вспоминаю детство. Как мы с мамой однажды пришли в церковь. В нашем доме хоть и исповедовали ислам, но при этом никогда не разделяли людей по национальности, вероисповеданию, цвету кожи. «У нас всех один Всевышний, сынок. Просто каждый обращается к нему на своем языке. Ведь у каждого сердца свой язык, который может не понимать даже твой самый близкий человек».

Вспоминаю, как мы покупаем желтую пахучую свечу у старушки по имени Евгения и подходим к иконе Девы Марии, «матери всех детей». Сария-ханум, покрыв голову платком, именно так к ней обращалась. И сейчас я тоже перед ней, с горящей свечой в руках. Горячий воск стекает на пальцы, но я не ощущаю высокой температуры. Я слишком сосредоточен на внутреннем. И на губах моих наконец нет ничего, кроме благодарности. Спасибо за то, что я чувствую, ощущаю, слышу. Спасибо за ту красоту, которая вокруг меня. И спасибо за то, что во мне всегда были и есть силы для того, чтобы выбраться из тьмы к свету.

Панда тихо подходит ко мне, кладет руку на мое плечо и полушепотом говорит то, что чувствует. «У Окуджавы есть мои любимые строки. Я часто их повторяю про себя: “Пока Земля еще вертится, пока еще ярок свет... Господи, дай же ты каждому, чего у него нет...”»

Да, у каждого из нас своя молитва. И пусть она не похожа на молитву из Священной книги. И пусть в ней нет совершенно неоправданного страха перед Всевышним, и обращаешься ты к нему по-дружески. Главное в другом – в чувстве единения с Божественным. С легкостью и светом, со спокойной радостью.

Мы выходим из церкви. Я смотрю на пасмурное небо. Воздух морозный, губы потрескались, руки красные. «Знаешь, Панда, я никогда ничего у Него не просил. Но сегодня все же попросил. Света. Света в мои мысли, сердце». На ступеньках церкви расположились рыжие кошки. Панда садится рядом с одной из

них, гладит ее и, улыбаясь, говорит: «Достаточно того, что ты не перестаешь верить. Ты уже услышан, уверена! Ведь Он живет в нас».

Возвращаемся домой. Спешим. Такси пробивается сквозь начавшийся ливень. Большие капли буквально обрушиваются на лобовое стекло, дворники не успевают отметать их. Я наблюдаю за красотой природы, и меня вновь переполняет благодарность. До своего отъезда из Стамбула я любил жизнь, но как-то иначе. С каким-то печальным трепетом и молчаливой формой недовольства, о которой боишься говорить вслух, потому что видимых причин для споров с жизнью у тебя нет.

Сейчас, когда я вернулся в город души, вдруг совершенно неожиданно понял, что последние годы так мало и редко благодарил за то, что есть. Обычно мы говорим «спасибо» за то, что давно хотели получить, а не за то, что имеем. В этом и заключается коренная ошибка, которая вызывает много недовольства, разочарований, неудовлетворенности и потерь.

То, о чем я сейчас пишу, – не философский трактат и не красивые слова, не подкрепленные опытом. Это то, что я познал на себе. И так хочется, чтобы хотя бы двое из троих осознали это самое важное – свою любовь к жизни. Хотя, признаюсь, если бы полгода назад мне дали аналогичный совет, я пропустил бы его мимо ушей и не сделал бы никаких выводов...

Панда держит меня за руку и говорит, что я все слишком драматизирую. «Это не была ошибка. Это скорее осознание, которое ты должен был закрепить в себе. Раз и навсегда. Просто пришло время для того, чтобы жить иначе. Как именно? Об этом тебе скажет твое сердце, а не голодная, промокшая Панда! Так что давай-ка быстрее домой. Айдынлыг небось истосковалась».

Картофельно-грибная запеканка

Я ищу новое помещение для своего кафе. Скоро «У Хасана» вернется в самый душевный мегаполис планеты. От прошлого останется лишь название, все остальное будет по-новому. Я решил не открывать кафе на прежнем месте в прежнем районе. Выбрал другое место города, отдаленное от набережной и не самое проходное.

Панда переживает, говорит, что это неоправданный риск. «Ты снова начинаешь с нуля, понимаешь? Почему бы не возобновить “У Хасана” на том же месте? Рискуешь. В Стамбуле куча кафешек, конкуренция жуткая. А ты все заново». Нет, друг, решено. Я хочу начать все сначала, не опираясь, пусть на успешный, опыт прошлого. Нет, я не отказываюсь от себя прежнего. Но мне необходимо снова поверить в себя. Доказать себе, что я смогу. Подняться, пойти вперед.

Потери, испытания, разочарования даются нам не только для того, чтобы мы стали сильными, гибкими и научились принимать жизнь такой, какая она есть. Важно уметь правильно трактовать знаки Вселенной. Каждая сложность, каждый тупик – это, прежде всего, шанс заглянуть в самих себя. Переоценить, переосмыслить и отпустить себя прежних. Свои страхи, ожидания, опасения. И начать все сначала. Каждая потеря – это не только конец, но и начало чего-то нового. Совсем не похожего на то, что было.

Вернувшись в Стамбул, я понял, что уже ну чисто физически не могу быть таким, каким был до отъезда отсюда. Я как-то неожиданно для себя отказался от сигарет, спиртного, и мясо теперь в тягость – от одного его запаха становится не по себе. Панда смеется и прогнозирует, что скоро я буду целыми днями медитировать и в итоге уеду в ашрам. «Нет уж, Панда. Чтобы слышать, слушать себя, необязательно куда-то уезжать. Я не могу дать точное определение тому, что со мной происходит. Но то, что это во благо, – уверен».

Через три часа у нас встреча с риелтором. Я, Панда и Айдынлыг пойдем смотреть помещение на первом этаже старинного здания, там когда-то находилась кондитерская. Правда, от моего дома далековато, но зато в этом районе дома разных цветов, и на его улицах живут кошки исключительного рыжего цвета. Поэтому улицу, где мне предлагают снять помещение для кафе, называли Рыжей. Кстати, говорят, что рыжий – это цвет счастья.

А пока нам надо пообедать. Давно я не готовил картофельную запеканку. Для нее нам понадобится картофель, репчатый лук, шампиньоны, молоко, чеснок и сметана (в Турции она заменяется жирными сливками).

Первым делом нужно отварить в подсоленной воде шесть-семь средних картофелин. Пока они варятся, обжариваем на сливочном масле одну большую нашинкованную луковичу, к которой следом добавляем мелконарезанные грибы (300 граммов). Не забываем выдавить в луково-грибную массу четыре зубчика чеснока, а также посолить, поперчить. Все это хорошенько обжариваем около двадцати минут.

Когда грибы будут готовы, заливаем их сметаной (четыре столовые ложки). Масса должна чуть вскипеть, после чего, накрыв ее крышкой, откладываем в сторону. Пусть настаивается.

Возвращаемся к картофелю. Он уже сварен. Поэтому, слив воду, готовим из него самое обычное пюре с добавлением теплого молока. Только следим, чтобы оно не получилось слишком жидким.

Выкладываем наше пюре в стеклянную форму для запекания

небольшого размера. Размазываем его по форме, формируя столовой ложкой небольшие бортики. На середину выкладываем нашу грибную массу. Разравниваем, а затем отправляем в разогретую духовку (180 °С) на полчаса. Получается самый настоящий зимний пирог... Отличная тема для холодного времени.

Мы договорились встретиться с риелтором на набережной. Пока он добирается, прогуляемся вдоль Босфора. Панда наблюдает за чайками и одновременно пытается усмирить гиперактивную Айдынлыг, которая вырывается с поводка.

«Знаешь, когда-то я сказала, что море не проявляет человеколюбия, мол, мы сами ищем, находим в нем философию. А оно – просто море. Соленая вода, холодная или теплая. Сейчас я понимаю, что море может любить того, кто к нему приходит. Если ты веришь в эту любовь. Да, именно, каждому по вере его! Даже иллюзия любви способна исцелить, облагородить. Великое чувство жизни».

Я с тобой согласен, мой дорогой человек.

Банановый коктейль

«И вера, и исцеление внутри человека. Пока ты сам не захочешь их активизировать, открыть в себе, никакие ашрамы, психотехники и наставники не помогут. Я долго мучилась после расставания с мужем – бегала к экстрасенсам, искала гуру, собиралась в монастырь. А потом как-то совершенно неожиданно оказалась в приюте для бездомных животных. И все поняла. Что все это время не уважала себя, что сама калечила свою душу, что не умела благодарить. Что сама же препятствовала своему излечению. Целительный родник может быть на соседней улице – надо только приглядеться. Иногда не ставишь перед собой высоких целей, но попадаешь в место с особой аурой – и все в тебе просыпается».

Мы болтаем с Сашей по скайпу, она машет мне рукой, зовет в Киев. «Скоро весна. А весна и осень здесь неописуемо красивы. Приезжай!» У Саши глаза цвета весеннего неба, золотистые кудряшки и самые необычные обои на стенах спальни, которые мне приходилось видеть. На них изображена тарелка с жареной картошкой, посыпанной мелконарезанным укропом. «Надо смотреть в лицо своим страхам. Только так их можно преодолеть. Представляешь, я на таком фоне умудрилась сбросить девять килограммов».

Мы познакомились на курсах кулинарного мастерства, которые два года назад проводил знаменитый марокканский повар в Стамбуле. Тогда Саша только вышла замуж и очень

хотела научиться вкусно готовить. Из-за мужа. Его бабушка и мать кондитеры в третьем поколении. «Сейчас понимаю, что это была не тяга к кулинарии. Я пыталась всячески соответствовать Игорю. Во всем. Даже его желанию вкусно поесть. Он же был из знаменитой семьи, а я обычная девушка, выросшая в интернате. Ярлык «сирота» не давал покоя – никак не могла принять себя. А когда Игорь бросил меня, произошел срыв, в котором перемешалось все – моя женская обида, детские страхи и переживание как способ забыться».

Я признаюсь Саше, что сейчас тоже хочу побороть свои многочисленные страхи. «Мне до недавнего времени даже говорить о них было страшно – думал, скажу вслух, и они материализуются. А вот с недавних пор научился, Саш. И теперь спокойно могу о них рассказывать... Вот, к примеру, я боюсь не успеть. Боюсь, что не успею вырастить дочь, выпустить кулинарную книгу, отвезти маму к Стене Плача, построить собачий приют. Поэтому я вечно спешу. И в этой спешке часто теряю себя».

Моя украинская боевая подруга, улыбнувшись, перебивает меня: «А ты знаешь что? Ты прими, наконец, что время не существует отдельно от нас. Время – это мы сами, сила наших желаний и стремление действовать. Если оно нужно, то ты непременно успеешь. Важно не забывать: счастье там, где есть движение вперед. Движение, а не суета».

Мы прощаемся с Сашей, и я иду на кухню – надо быстренько что-то разыскать для подкрепления сил, через полчаса встреча с бригадой мастеров. Готовить некогда, да и в холодильнике ничего путного нет. Поэтому лучше сделаю себе горячий коктейль. Он витаминный и, самое главное, не холодный. 250 мл молока наливаем в маленькую кастрюльку, туда же нарезаем один банан и добавляем три дольки темного шоколада (минимум 50–60 % какао). Ставим кастрюльку на умеренный огонь и доводим до легкого кипения, постоянно помешивая.

Затем снимаем кастрюлю с огня, даем немного остыть. После добавляем в молочно-банановую смесь четверть чайной ложки ванильного сахара и взбиваем в блендере до образования пены. Перед подачей посыпаем сверху коктейль молотой корицей. Заряд энергии на день обеспечен!

Я выбегаю из дому, сажусь в такси, мчусь на встречу. В Стамбуле сегодня солнечно. Да уж, сказать «я слабый» всегда легче, чем собраться и идти дальше. Лишь тот, кто идет вперед, обязательно будет ощущать счастье. Мироздание награждает за труды, а не за страдания, обвинения, депрессии за задержанными шагами.

Пора впустить в себя солнце. **Начать с нуля**

Ура, весна в разгаре! Уже все оттаивает – сугробы по краям дорог, и наши страхи под грузом прошлого, и, казалось бы, заледеневшие мысли. Все самое неприятное окажется сном. Мы проснулись, обрадовались щедрому солнцу из окна, но запомнили урок, который усвоили там, в темной полудреме: надо быть благодарным и счастливым настолько, насколько можем. Я не связываю ощущение счастья со временем года. Но солнце действительно меняет многое.

На еще пыльную дверь возрожденного кафе приклеиваю объявление: «Нам требуется администратор. А лучше просто... заходите на чай». Айдынлыг одобрительно облаивает желтый плакат на дубовой двери – это хороший знак. Если моя прожорливая красotka одобрила, значит, поставленная цель будет достигнута.

У нас прекрасное настроение. В Стамбуле с каждым днем все больше солнца. Чайки над Босфором оживились – в их беседах между собой теперь переливистый щебет, а не замерзший гвалт. Вчера мастера завершили ремонт помещения. Осталось провести генеральную уборку, купить мебель, разобраться с персоналом и повесить вывеску. Я ее сегодня заказал у художника Левента.

У него мастерская в районе Бейоглу. Когда утром мы с Айдынлыг зашли к Левенту, он «медитировал» – разложил свой мольберт и писал что-то акварелью. «Не могу отключаться от реальности в позе лотоса и напевая мантры. Мне нужно действие. Как хорошо, что мы живем в городе с морем. Оно облагораживает даже воздушно-капельным путем – его для этого не обязательно видеть».

Знаком с Левентом около четырех лет. Он в прежние времена декорировал мое кафе, причем за смешные деньги, – тогда я только начинал и нуждался в любой помощи. Левент выручил. Сдружились. Два года назад он расстался с женщиной, с которым прожил девять лет. До сих пор Левент пытается вернуться к жизни после этого кризиса.

«Я раньше считал, что карьера, деньги, связи, секс – да что угодно – может быть главным в жизни, но только не любовь. Сейчас, потеряв многое, я осознал, что только ради любви стоит жить. И даже ожидание любви может стать вполне оправданным смыслом жизни. Потому что любовь стоит того, чтобы ее дожидаться, понимаешь?»

Я желаю ему побыстрее вернуться к жизни. Он улыбается и полушепотом произносит «аминь». «Я не пессимист. Я люблю жизнь и хочу жить, брат. Это ведь великий дар, возможность. Но сейчас я мысленно стою перед Ним на коленях и прошу спасти

меня. Не врачом, гуру, знаками, а любовью. Я прошу Его, если Он слышит, послать мне спасение в лице человека... Одиночество меня не спасает, а убивает. Мы должны быть по двое. Не жить друг для друга, а просто идти вместе по одному пути.

Домой мы с Айдынлыг возвращаемся по набережной.

Каждый раз, когда мне внутри сложно, уже по привычке я обращаюсь к морю. В нем нахожу понимание. Оно необъятное, богатое, лиричное, а летом бывает веселым. Море – признак чистоты для меня. Признак неизменности какой-то. Мне даже не обязательно ходить по краю моря. Я могу чувствовать его где-то через двадцать кварталов или тридцать городов. Я слышу, чувствую его дыхание, и меня это делает счастливым.

С детства разговариваю с морем. Рассказываю ему о надеждах, страхах, победах и разочарованиях. Например, сегодня я снова поведал ему о том, что боюсь. «Вдруг мне не хватит сил на ту жизнь, что я себе надумал?» Так много хочется сделать – увидеть, услышать, помочь, отдать и отпустить.

Моя тетя Джавахир говорит, что страх не успеть на пороге тридцатилетия – это нормально. «После тридцати отпустит, душа моя! Научись жить без планок, останутся цели. Ты не сможешь принять иную форму жизни. Ты все равно до последнего будешь искать. Понимаешь, это что-то твое внутреннее, из сердца. Ты не сможешь от него отказаться».

Чехов писал, что смысл жизни только в одном – в борьбе. Я стараюсь не принимать такую форму жизни – настолько, насколько это возможно. Хотя, в определенных обстоятельствах, даже моя, казалось бы, монотонная «кулинарная» жизнь напоминает боксерский ринг.

Я понимаю, когда человек сражается с самим собой, это делает его лучше. Но когда люди теряют кров и вынуждены начинать все сначала, когда матери борются за жизнь больных детей, когда старики сводят концы с концами на мизерную пенсию – по-моему, вот такие сражения точно не делают сильнее. Что я буду делать с этим знанием? Пока нет идеи. Хватило бы сил все изменить!

Все изменить

Сейчас во мне ничего не осталось, кроме любви. То ли это светлое расставание с болезненным опытом, то ли большое осознание своей настоящей сути. А может, так и должно было произойти рано или поздно – понять, что все неважно и мимолетно, кроме любви. Ведь именно это чувство – начало всего: рождения ребенка, возведения дома, исцеления от болезни, создания музыки и даже появления на столе черничного пирога.

Мне, наверное, повезло, что я четко осознал главенство любви на четвертом десятке своей жизни. Ведь можно было прожить и до шестидесяти, продолжая гоняться за деньгами, сексом, амбициями. Услышать в себе любовь и попытаться отдать ее как можно больше – не в этом ли смысл всей моей жизни?.. Но есть то, чего мне сейчас особенно остро недостает. Человека, с которым я смог бы поделиться своей любовью. Друга, партнера, разделяющего мои идеи и взгляды, привносящего в них новое, свое. Мы начали бы самую прекрасную историю вместе. Двигаясь рука в руке. Мы засыпали бы вместе, в обнимку и спокойно, безмятежно. Ведь на свете обязательно есть тот, кто ищет то же, что и я. И если мы не откажемся от своих желаний, то непременно доберемся друг до друга.

Бабушка Лале всегда говорила: «Надо уметь выстоять и не выходить замуж за “хорошего парня” – а ждать и искать именно “своего”. Именно “своего” человека. Его сразу узнаешь, ни с кем не спутаешь. Как? А вы будете похожи, хотя на первый взгляд совершенно разные».

Вчера вечером я оказался в гуще Истикляля – столько людей шли рядом и навстречу друг другу. Я наблюдал за толпой и мысленно призывал «своего» человека выйти ко мне, обнаружить себя. Может, мы зайдем вместе в тесное помещение обменника? А может, ты нечаянно заденешь меня своей большой сумкой, извинишься, поднимешь глаза и наши взгляды встретятся? А может, мы уже видели друг друга, ходим, к примеру, в один книжный и даже однажды чуть было не столкнулись у стеллажа с биографиями знаменитостей? Где ты сейчас? Скажи, где ты, чтобы я пришел за тобой... Я верю в то, что люди спасают друг друга. Я верю в то, что спаситель обязательно появится тогда, когда в нем по-настоящему нуждаются. Приходит тогда, протягивает руку и говорит что-нибудь простое и незначительное, например «Чудесный день». Или «Чудесная погода». Все, конечно, чудесное, на его взгляд. И это не значит, что он возьмет на себя то, с чем ты не можешь разобраться. Или избавит тебя от бытовых проблем, бороться с которыми так надоело. Пока человек сам не захочет все изменить, никто за него ничего не изменит. Но сам такой человек, его присутствие, придает силы, уверенность в том, что все будет хорошо, энергию...

А вот Панда не верит в спасителей. Она возмущается: «Надо самому себя вытягивать, а не ждать кого-то. Нельзя зависеть от другого человека. А вдруг он уйдет? И ты снова опустишь руки? Нет спасителя в вопросах сердечных. Есть те, кому мы откроемся после того, как сами себя спасем». Я отмалчиваюсь, но внутри продолжаю настаивать, что слово «спасение» не обязательно

воспринимать буквально.

По утрам на соседней улице нас с Айдынлыг встречает Беяз. Этот симпатяга с воспитанием аристократа не подбегает с просьбой покормить его. Он чинно приветствует нас, отвечает на мои вопросы вилянием хвоста и движением ушей, после чего гордо принимает порцию мяса. Айдынлыг не ревнует, но и близко не подпускает к себе белоснежного кавалера. Беяз уже пятый год живет на улице, он на учете в приюте, привит и здоров. Два раза его хотели забрать в семью, но Беяз выбирает свободу.

Свобода жить сердцем – вот к чему надо стремиться. Вот что мне предстоит отвоевывать.

Мысленно уношусь в детство, где вижу Пярзад, нашу странную соседку-художницу. Я каждое утро встречал ее на берегу моря. И сейчас отчетливо вижу, хотя уже другая жизнь и другой город. Вот Пярзад сидит, прислонившись к старой перевернутой лодке. На лодке – потрескавшаяся голубая краска и надпись *Fond de l'air* [30]. На Пярзад – юбка фиолетового цвета, широкий пиджак из сиреневой шерсти, голова обтянута платком, а ноги – босые. Как всегда после ухода лета. Она все еще не может смириться, что песок на берегу уже даже не теплый и в цвете изменился. С золотисто-желтого на уныло-коричневый.

Я здороваюсь с ней, а она в ответ только тихо ворчит: «Вот она, суть человеческой натуры, – мы всегда отдаем что-либо, надеясь получить что-то взамен. Ну здравствуй-здравствуй. А ведь настоящая любовь бескорыстна: ты любишь, потому что не можешь не любить. И все остальное перестает быть важным на фоне этого чувства».

Как же она права. **Пять дней**

«Я благодарна тому, кто меня бросил. Три года назад у меня обнаружили опухоль в поясничном отделе позвоночника, не могла передвигаться, слегла. Врачи прогнозировали инвалидность... Он был со мной ровно пять дней. Пять дней готовил еду за меня, прибирал дом за меня, верил в исцеление за меня же. На утро шестого муж ушел. Оставил на тумбочке записку: «Не ищи меня. Поправляйся». Я улыбнулась и решила, что это конец жизни. Это было действительно концом. Сейчас уже не помню себя тогдашнюю. Переродилась? Вторая жизнь? Не знаю, что вернее... Иногда счастье может открыться нам в потере».

Она живет на улице Противостояния в Стамбуле. В маленьком домике с сиреневым садом. Жители этого района определяют наступление весны по аромату из сада Нургюн. Она посадила сирень в саду в тот день, когда ей не хватало жизни, – так Нургюн сопротивлялась смерти. И у нее получилось.

«Я выбросила пакет с лекарствами, разрезала на кусочки снимки позвоночника, удалила из телефона номера врачей, знахарей, психотерапевтов и пошла в магазин за саженцами сирени. Купила, рассадила, ухаживала и ждала первых цветов. Прошел год, наступила весна и началось первое цветение моего сада».

Нургюн живет с сыном и двумя собаками. Победила она свою болезнь духовными практиками, гимнастикой и ходьбой. «Мечта не может не исполниться – если не исполнилась, значит, и не мечтой была. Желание не может остаться неосуществимым – если не осуществилось, значит, не принесло бы блага, или мы... просто сдались, трусили, испугались. Я понимала, что у меня нет альтернативы, можно только жить дальше, насколько хватит сил, пусть и прихрамывая. Смерть – это неинтересно. Поэтому заставила себя подняться и начала на четвереньках мыть полы! Странное ощущение: вытирала пыль с деревянных досок, и мне казалось, что я вымываю из себя горечь. Стоять на своих двух и передвигаться я начала спустя полгода».

У Нургюн красивые пальцы. Тонкие, чуткие, с крепкими ногтями, которые она каждый день покрывает разными цветами. «Лаки – моя мания. Ими я закрепляю свои настроения. Вот сегодня захотелось всего оранжевого. Сходила на рынок, купила апельсины, приготовила лимонад из них и испекла пирог. Оранжевый лак для ногтей стал дополнением моего настроения. Мы сами определяем цвет своей жизни».

«Знаешь, когда Явер бросил меня, я его возненавидела. Истерила. Выбросила на помойку все его вещи, фотографии, подарки. Хорошо, что сын всего этого не видел, – сестра забрала его к себе на время моей болезни. Наивная, я думала, что, если я расстанусь со всем, что его напоминает, мне полегчает. Глупости. Все в нас, внутри, – и плохое, и хорошее. С Явером я прошла от любви до ненависти и обратно от ненависти до любви. Да, я его люблю. За все хорошее, что было, за сына и за то, что он... бросил меня. Он, сам того не зная, изменил мою жизнь к лучшему. Я проснулась – перестала быть зависима от мужчины, материально, психически, эмоционально.

Благодарна Яверу, но нам больше не по пути. Он приходил. За прощением. У него обнаружили рак. Я налила ему горячего супа, обняла и сказала, что давно простила. «Лучше попытайся простить себя, Явер». На заработанные деньги я купила ему путевку в Индию. Молюсь за его выздоровление. Но многое в этом зависит от его желания».

Мы сидим в ее сиреневом саду. Здесь на удивление тихо, хотя в десяти шагах от дома Нургюн автомобильная трасса, а дальше –

торговый центр.

На столе чай из шиповника и пирог со спаржей.

«Ничего невозможно в себе подавить, а вот переделать – да, вполне. Дай время этому состоянию, пусть оно само вытечет из тебя, выветрится или перерастет в какое-то благо. Несчастливая любовь с годами становится «красивой болью», которая многому учит. Недавно я встретила мужчину, мы понравились друг другу. Мне на мгновение стало страшно, что если я влюблюсь снова, то непременно в итоге разочаруюсь. Но через еще мгновение я поняла, что это просто страх, обычная мысль, – и прогнала ее. Я готова к новому счастью. И каждый из нас достоин этого – не сомневайся».

Надежда – это дыхание

«Ко мне вчера заходила Эбру из третьей квартиры, за чаем и советом. Я не даю советов, но могу ответить на вопрос, опираясь на свой опыт. Она удивилась, когда я ей об этом сказала. “Как же так? Я ждала именно совета. Ты ведь такая гармоничная, спокойная...” Мне стало смешно. Мало того что люди видят только внешнюю оболочку, так еще и думают, что гармония – это какой-то мгновенный эффект, легкое приобретение, как новый костюм примерить. Мало кто понимает, что это нелегкая работа над собой, своим отношением к себе и над тем, что происходит вокруг. А еще меньше – кто хочет принимать такую повседневную рутину, как “работа над собой”. Люди ждут быстрого результата, не понимая, что счастье – это сам путь, а не конечный результат».

Моей тетушке Гумрал шестьдесят четыре года. Двадцать четыре года назад она переехала с сыном Давидом в Стамбул. Давид – умница. Работает в посольстве США и одновременно вместе с женой руководит Фондом помощи бездомным животным. Гумрал вырастила его одна – муж бросил семью, узнав, что у ребенка отсутствуют пальцы на одной ноге. «Мне не нужен сынкалека».

«Ты не представляешь себе, насколько сильной была моя ненависть. Я два года проходила с флаконом кислоты в сумочке – хотела при встрече плеснуть ему на пальцы рук. Но он сбежал в Россию. К счастью. Сейчас я понимаю, что Всевышний уберег меня, хотя на тот момент я отказалась от веры в справедливость и была обижена на мир».

Только сейчас, спустя тридцать лет, я поняла, что тот урок был абсолютным благом. Окрепла, мой сын, казалось бы, инвалид, нашел себя в жизни, и я научилась прислушиваться даже к слабому шепоту внутри себя, следовать ему. Мы воспринимаем смирение как поражение, а на самом деле только

со смирения начинается победа».

Однажды, лет пять назад, тетя Гумрал гостила у нас на даче. Мама в контексте какого-то разговора с ней обронила фразу: «Ты была тогда такой несчастной...» Помню, тетя встала из-за стола и сказала: «Сария, ты говоришь о том, о чем не знаешь. Я была не несчастной, а несчастливой. Это разные вещи».

Мы вспоминаем с тетушкой Гумрал тот вечер на даче, и она смеется, отрезая мне кусок орехового пирога.

«Знаешь, почему я тогда так рассердилась? Слова твоей матери меня не обидели. Скорее, меня задело само определение “несчастливая” – оно безысходное, беспросветное. Будучи несчастливой, я всегда подсознательно хотела обрести спокойствие в себе, чтобы не враждовать с миром. С собой в мире – и с миром в мире, понимаешь?»

Да, родной, я хотела стать счастливой даже в самые тяжелые времена. А это желание и есть то, что вытягивает нас из болота, поднимает с самого дна. Надежда, которая всегда живет в душе человека. Надежда – как дыхание. Пока оно есть, есть и надежда».

Я спрашиваю тетушку Гумрал о ее желаниях. «Они ведь у тебя остались?» Тетушка долго смеется, а потом признается, что хочет научиться танцевать латиноамериканские танцы и отпраздновать на Кубе свой день рождения. На берегу океана. «И чтобы на торте непременно была одна свечка». Мы выходим на балкон, там льет как из ведра, а полицейский на проезжей части поспешно натягивает на себя желтый дождевик.

«Я ничего не жду, дорогой мой. А зачем? Слишком много времени потратила без толку, ожидая. Теперь я просто наблюдаю, гуляю по набережной, кормлю чаек бубликами, получаю любовь от одних и отдаю ее другим. Пусть у всех все будет поровну. Я верю в такой расклад, хотя, говорят, когда один где-то находит что-то хорошее, другой где-то это хорошее теряет».

Назови меня глупой или оптимисткой, но я не согласна с такой ущербной формулой жизни, как “от одного другому”. На всех нас хватает любви, счастья, встреч, радостей. Ты бы не забивал себе голову псевдоистинами о половинках, одиночестве, потерях и вселенской несправедливости. Вместо этого разгребь в себе завал усталости и найди там родник, свет, прощение себя.

Это не философская пурга, это то, что я знаю по своему опыту. Я, как видишь, абсолютно довольна своей жизнью, вот уже нянчу третьего внука, каждое утро кормлю чаек... Разве не завидуешь моему счастью?» – смеется тетушка Гумрал. **Учиться благодарить**

«Все в нас самих. Абсолютно все. И это не просто слова, сынок. Это то, к чему привела меня сама жизнь. Я находился в

плену 344 дня. Сырой подвал, сухари с водой два раза в день и десятки отчаявшихся людей вокруг меня. Таких же пленников. Раз в два дня нас выводили на воздух, на солнце. На десять минут. Вот эти вылазки стали для меня надеждой – я проживал дни с мыслями о “прогулке”. Надежда увидеть солнце давала силы жить. Все остальное – веру, силы, Бога – я извлекал из себя. А как иначе, когда вокруг тебя обессиленные люди, готовые к расстрелу? Я закрывал глаза, молился, искал в себе Бога, его свет. Выжил и сейчас не понимаю атеистов. Как можно не верить в то, что сильнее всех нас?»

Фарух-бею восемьдесят три года. Он живет в противоположном доме, в квартире с зелеными стенами. «Зеленый – это цвет моей надежды. Не зря это еще и цвет ислама. В плену я представлял себе, как сижу у зеленых гор нашей деревушки Думан. Помню, мы их разделяли на мужской и женский пол. Девушки-горы были с изящными формами, с большим количеством рек, на краю которых росли миндальные деревья. А мужчины-горы были суровые, угрюмые. Но зато они защищали нашу деревню от северного ветра, который срывал крыши домов и замораживал пшеничные поля».

Он печет хлеб и сдает его в местный магазин. «Я бросил работу в министерстве внутренних дел и обратился к тесту. Мама всегда пекла хлеб сама. Разный – и черный, и с оливками, и с семенами горчицы. Я вспомнил все эти рецепты и вернулся к нашей семейной традиции. Теперь я каждый день просыпаюсь в четыре утра, замешиваю тесто и первые пять буханок отправляю внукам. Они не садятся утром за стол, если на нем нет дедушкиного хлеба. После смерти Ройи внуки помогают мне жить. Я должен жить, чтобы их утро начиналось с моего хлеба. Тесто ведь впитывает в себя энергию и чувства того, кто его замешивает. Вот и я вкладываю в хлеб свои силы, надежды, теплые чувства».

Однажды я встретил Фарух-бея на набережной, он как раз передавал хлеб сыну. Мы разговорились. Я тогда переживал расставание с той, которую любил больше себя. «Она уходит? Обними ее и отпусти, не мучай попытками вернуть. В любви не может быть сверхусилий, понимаешь? В любви должны быть покой и мир. Если этого нет, то это не любовь, а эгоизм двух людей. Они давят друг на друга этим эгоизмом и ждут, кто кого поборет».

Тогда я спросил мудрого пекаря: «Она ушла, я уважаю ее выбор. Но что теперь мне делать со всей той любовью, что живет во мне, не дает мне покоя?» Фарух-бей пожал плечами и развернул меня лицом к морю: «Научись у него спокойствию. Да,

именно научись, воспитай в себе это качество. У каждого человека есть большие способности, а он использует лишь малую часть.

Будь спокоен. Для начала остановись и оглянись вокруг. Все, что ты видишь, слышишь, – твое отражение. Оно тебя устраивает? Делай выводы и работай над собой. Не надо ждать чуда – ты не проснешься однажды утром спокойным, счастливым человеком ни с того ни с сего. Но ты можешь стать им. А еще научись благодарить. Я вот в своих карманах не ношу ничего, кроме благодарности».

Благодаря Фарух-бею я усвоил то, что без действия невозможно счастье и что укрепившаяся привычка обязательно становится характером, отношением. Важно не только найти, но и услышать. Мы, жители шумных городов, часто не различаем нужную и ненужную информацию. Собираем плевела, выбрасываем зерна.

Я работаю над собой, Фарух-бей. И самое прекрасное то, что у меня получается. Спасибо.

О времени и людях

Свобода не имеет ничего общего с раскрепощенным поведением или жизнью в эгоистическом одиночестве. Свобода – значит прежде всего оставаться человеком, а потом уже чутким врачом, талантливым поваром или читаемым писателем.

Однажды товарищ Бурак меня спросил: «Какой твой самый большой страх?» Я ответил: «Потерять себя». В этих словах он прочитал опасение по поводу того, что сойду с ума. На самом деле «потерять себя» значит утратить главные функции души – умение любить, верить, понимать, делиться. Это то, что должно быть в каждом из нас. Это то, что мы должны в себе развивать.

Я снова покинул Стамбул и путешествую не только с целью прикоснуться к другой культуре, узнать что-то важное. Я путешествую для того, чтобы успокоить себя. Успокоить тем, что в мире человечность еще существует. Что люди не разучились быть милосердными, искренними и верными общечеловеческим принципам.

Я успокаиваюсь, когда вижу, как в доме семьи Гафаровых не садятся за стол, пока не придет старший. Я успокаиваюсь, когда вижу, как родители малыша Али трепетно беседуют с ним, а не гонят со словами «иди в свою комнату». Я успокаиваюсь, когда вижу, как Вахиде-ханум, знаменитый адвокат Стамбула, подкармливает дворняг перед своим офисом в районе Сарьер.

Я успокаиваюсь, когда вижу грузинскую молодежь, которая, проходя мимо церкви Святого Георгия, останавливается и

уважительно перекрещивается. Значит, люди не потеряли Бога в сердце. Значит, еще знают настоящее счастье, которое абсолютно не зависит от материальных благ.

А еще я приехал на остров Прощения (он на границе Турции и Греции), чтобы впитать в себя праздничную атмосферу священного месяца Рамадан. В мусульманских странах именно в Рамадан так видны основы общества: какие ценности у местных жителей, о чем они больше думают в повседневности и чему отдают главное место – роскошному вечернему застолью с десятком блюд или умению делиться благом с незнакомым человеком.

В каждой поездке меня ведет желание наблюдать, постигать, убеждаться, а потом делиться увиденным, услышанным с теми, кто, казалось бы, разочаровался. Доброго, светлого всегда больше, чем злого, темного. Просто темные цвета слишком заметны на фоне чистого светло-голубого неба, поэтому порой нам кажется, что вокруг больше темных оттенков. Это не так.

Все светлое всегда скромное, смиренное и ненавязчивое. Светлые люди, события, победы не нуждаются в афишах на полстены. Потому что свет всегда притягивает свет – не нужно рекламы на каждом шагу.

На острове Прощения всюду мандариновые рощи, воздух без соленой влажности, а люди живут не ради, а во имя. Я стремлюсь к этим открытым людям. Схожу на остановке в районе Тургутreis, встречаю по дороге небольшую пекарню, где десяток людей шумно колдуют у печи. Решаю устроиться туда на работу хотя бы на пару дней.

– Откуда ты? Чем занимаешься?

– Я работал продавцом в кондитерской. Хочу научиться печь хлеб.

– А не многого ли ты хочешь, сынок?

– Нет. Теперь уже нет.

– Ладно, месяц священный, так и быть. Беру тебя, только платить много не смогу. Будешь кушать с нами. Ночевать есть где?

– Да. Благодарю вас.

– Не меня благодари, а Всевышнего. Он и дает, и забирает.

– Благодарю.

Хальдун-бей, шестьдесят четыре года, владелец пекарни «Карадениз». Почему именно «Карадениз»? Потому что корни Хальдун-бея берут начало из Черноморского региона Турции. В одной из деревень недалеко от города Трабзон. Черноморских турок, караденизликер, почитают за сплоченность. Они стоят горой друг за друга и берегут земли, на которых растет их

знаменитый чай. Многим народам есть чему поучиться у караденизлилер.

У Хальдун-бея семь братьев, два сына и жена. Перихан-тейзе тоже трудится в семейной пекарне – смазывает лепешки-пиде яичным желтком и посыпает семенами черного тмина. Они поженились в нищете, но, взявшись за руки, смогли из нее выбраться. Печь хлеб – благородное, почти священное действие. Печь хлеб и делиться им с людьми – это древнее и благородное служение.

«Каждому времени свои люди, сынок. Но открой уши и слушай меня внимательно: человек перестает быть человеком, когда он не почитает свою землю, семью, веру и хлеб. Никогда не позволяй топтать землю, на которой растет твоя пшеница. Никогда никому не позволяй влезать в твою семью (дом), религию (сердце) и не забывай делиться частью своего хлеба с неимущими. Если бы нынешняя молодежь придерживалась этих правил, то не было бы депрессий, наркомании и детей, от которых отказались».

Семья Хальдун-бея видела войну, крах и потери. Но что бы ни случилось, они все равно каждое утро приходили в пекарню, разжигали печь и пекли хлеб. Когда времена в стране были тяжелые, часть выпечки раздавали семьям без мужчин.

В азербайджанском языке дом предков принято называть «оджаг». Оджаг – это место, куда непременно нужно возвращаться, почитать. Оджаг – это огонь каждой семьи. Пока пламя не потухло, жизнь продолжается.

Эта старинная пекарня на неприметной улочке Тургутреиса для семьи Хальдун-бея до сих пор является тем самым «оджагом». Здесь работают старики, сыновья, братья, жены, внуки.

«Сынок, делай по жизни как можно больше добра, остальное не от тебя зависит. Каждому из нас надо перестать надеяться на себя, лучше довериться Создателю. Однажды мы с беременной Перихан неделю ели один хлеб. Больше ничего не было, война вокруг. На третий день она упала в обморок. Упадок сил. Отчаянье чуть было не задушило меня. Но я сказал: “На все воля Аллаха. Он поможет”. На следующее утро у двери нашего дома лежал мешок с картошкой. Кто его принес и откуда? Кто-то скажет “неизвестно”, но я-то знаю, чья это щедрость».

Я не буду рассказывать о том, как нелегка работа в пекарне, особенно когда на улице +37. Я не буду рассказывать детально о процессе. Я хочу рассказать о главном, «соли», которую извлек за дни работы.

Счастье всегда есть и будет в мире. Задача каждого из нас приумножать его – вспахивать новые земли, сеять пшеницу с

верой, что будущее поколение (дети, внуки, правнуки) будет продолжать начатое дело. Ведь будут ли они это делать, зависит и от нас – будущее начинается с настоящего. Завтрашний день рождается сегодня.

Поэтому мы должны беречь своих матерей, отцов, дедушек, бабушек и детей. Мы должны почитать своих мужей, жен. Мы должны каждый день говорить своему сыну или дочери: «Знай, что я люблю тебя. Я всегда рядом с тобой. Когда тебе трудно, не ищи понимания на улице, лучше приходи домой. Здесь тебя всегда ждут».

Слышать голос сердца

Я все еще на острове Прощения. Прохожу все больше километров неспешным шагом, срываю с ничьих деревьев зеленоватый, но медовый внутри инжир и молчу о том, о чем хочется говорить. Молчание – лучший лекарь тех, кто спешит, бежит, возмущается. Молчание – это не подавление, а смирение. Именно со смирением приходит покой. Вспоминаю прочитанный накануне совет: «Если увидите человека, часто хранящего молчание, то подойдите к нему – поистине, он изрекает мудрости».

Учусь молчанию спустя двадцать девять лет, прожитых в крайностях, скитаниях, с большим количеством бесполезных слов на устах и не только. Вот в чем причина усталости, раздраженности, конфликтов. Обычно эти неприятные симптомы лечат лекарствами, терапией – чем угодно, но только не молчанием. Все самое главное на поверхности, а мы почему-то ныряем вглубь. Один из правителей Рима как-то написал: «Для меня легче отказаться от того, что не сказал, чем от того, что уже сказал». На острове Прощения мое молчание не беспечное – оно полно размышлений.

Мы идем с Дилай по солнечно-желтой земле острова Прощения, она снимает сланцы и продолжает путь босиком. Я наблюдаю за ней и жду, когда мой Наставник посоветует и мне разуться. Но она молчит. «Ходжам ^[31], почему вы не посоветовали мне снять сандалии?»

Дилай, улыбнувшись, останавливается. «Ты всегда ждешь наставления, Эльчин. Поступай по воле собственного сердца. Получать, принимать знания важно. Равняться. Но подражать даже самому праведному человеку, а это значит говорить не своим голосом, – это пренебрежение своим счастьем. Знания – это не то, что ты изучил, а то, что принесло пользу».

Я не снимаю обувь; мы продолжаем путь. На мандариновых деревьях острова Прощения уже набухли зеленые плоды.

Прикасаюсь к ним руками: шершавые, упругие, аппетитные. Теперь на моих ладонях терпкий аромат – цитрусовое счастье. В каждой крошечной частице красоты, что нас окружает, живет божественное. Уметь благодарить за каждое прикосновение к этой красоте – важно.

По острову Прощения разливается азан. Мы замираем, закрываем глаза и поднимаем лица к небу. Дилай полушепотом говорит: «Небесные врата открыты. Благодари и проси». Я так полюбил эти священные мгновения с Дилай, что теперь произносить слова благодарности и пожелания во время призыва к молитве стало моей традицией.

Дилай переехала на остров Прощения семнадцать лет назад. В инвалидной коляске. У автобуса, на котором Дилай ехала с работы, отказали тормоза, и он вылетел в пропасть. Из всех пассажиров остались живы только двое детей и мой Наставник. Перелом позвонков. Врачи пообещали ей инвалидную коляску до конца жизни, а она стала одним из лучших йога-мастеров страны.

«Люди не только себя, но и друг друга обкрадывают ограничениями. Будучи прикованной к коляске, я молилась и просила не исцелить меня, а показать путь, который готова была сама пройти. Однажды я начала делать обычную зарядку. Руками, шеей, плечами. Каждый день усиливала нагрузку. На третий месяц тренировок смогла привстать с коляски. Спустя два года я на своих двух гуляла по Кадыкале».

К любому исцелению приходишь через благодарность и терпение. Невозможно обрести что-либо новое, не осознав смысл своей потери. Убегать от себя, подавлять что-либо в себе – ошибочный путь. Только предельно честно обращаясь с собой, возможно получить доступ к росту.

...Просыпаемся за полчаса до рассвета. Дилай зажигает маленькую желтую свечу. «Вспомни то, что отзывается болью. Выдыхай всей силой. Горечь растворится в этом пламени. Не перебирай мысленно».

В Кадыкале, маленьком селе острова Прощения, люди не расстаются с зелеными четками, каждая бусина которой учит терпению. «Перед тем, как сказать что-либо, отсчитай пять бусин, а перед тем, как упрекнуть, минимум сто».

Сюда приезжают те, кто жил на бегу, – больше перепрыгивал, чем шагал; больше отряхивался, чем смывал; больше оглядывался, чем смотрел под ноги. Один из них я.

«Каждый, кто научился терпению здесь, должен посадить на этой земле мандариновое дерево, возвращаться на каждое его пятое цветение и благодарить. Не дерево, а тот свет, который помогает расцвести даже тому, что увяло». Надеюсь, что и я скоро

посажу здесь еще одно дерево.

* * *

За окном моего дома древняя мечеть. Вот во дворе уже раскладывают столы, стулья. Каждый день муниципалитет острова Прощения организует здесь угощение для постящихся. Вспышка из детства...

Зимнее утро. Бабушка Лале печет шор-гогалы для вечернего разговения – мою самую любимую восточную выпечку. Хрустящую, солоноватую, с желто-зеленой начинкой из специй. А уж на завтрак с горячим сладким чаем... Вкус детства.

Бабуля раскатывает тесто специальной тонкой скалкой-«охлов», обмазывает его растопленным маслом с пряностями. Я наблюдаю за бойкими бабушкиными руками. Смуглые, пухлые, с чуть выпирающими венами. За процессом приготовления шор-гогалов бабушка Лале рассказывает мне про меня же.

«Я тебя очень ждала, малыш. Помню, когда в первый раз взяла тебя на руки. Белый клубочек счастья. Ты сразу затих. А я прошептала тебе на ухо дуа [32]: “Господи, храни Своим Могуществом это дитя! Дай ему с душевным спокойствием принять все то, что принесет каждый его день. Веди его прямым путем. Убереги его сердце от всякого зла. Аминь”.

Сынок, я каждый день молюсь и буду молиться за твой покой, даже если меня не будет рядом. Никогда не теряй терпения. После темной ночи всегда наступает рассвет – иначе быть не может. Поэтому главное – уметь переждать и не принимать решения на горячую голову».

Научиться не привязываться

Я отыскал город Тишины. Оказывается, он не так далеко, как я думал. Триста пятьдесят километров в сторону южных предгорий Большого Кавказа. В шестидесятых годах бабушка Сона приезжала сюда за шелковыми головными платками – келагаи. Изящные, почти воздушные. В Нуха они были и остаются самыми красивыми...

Ранним утром схожу с поезда. Земля под ногами влажная от обильной росы; до центра города Тишины идти минут сорок. Прохожу это расстояние традиционно пешком, приветствуя местных жителей. У Коричневой развилки встречаю старушку Чимназ – она знаменита в Нуха тем, что готовит самые вкусные лепешки-кюльча. Это угощение с начинкой из специй подают на вечерний стол в Рамадан.

«В кюльча должно быть как можно больше куркумы, аниса,

семян фенхеля. Эти три приправы согревают замерзшие сердца. Свет и тепло – это и есть надежда. В Священный месяц оттаивают заледеневшие сердца, возвращается надежда и на каждого из нас снисходит благословение начать все заново».

У нее мягкий голос и говор, присущий местным жителям: каждая фраза у них начинается со словечка «ха», которое никак не переводится.

«Ha indi gedirsfn?» [33]

Чимназ-нене [34] уговаривает задержаться на недельку – нужно хотя бы пять дней, чтобы услышать голос этой земли. Он тихий, но содержательный.

«Нет, я только приехал, нене. И еще пять дней с Божьего позволения буду здесь».

В городе Тишины почитают цифру пять: пять раз за день совершают намаз, пять раз перемалывают фундук для халвы, пять раз складывают шелковый платок, который дарят на свадьбу.

Чимназ-нене вытаскивает из корзины еще теплую лепешку и, укутав ее в вафельное полотенце, передает мне. «Пусть твоя жизнь будет полна настоящего счастья». Я целую ее руку и спрашиваю: «Нене, а в чем настоящее счастье?» Она отвечает: «Это когда благодаришь чаще, чем просишь».

Я иду вдоль реки Киш. Сейчас она почти незаметна и безмолвна, но иногда требуется только пара минут, чтобы Киш зашумел, забурлил и затопил весь город. Так и в человеческой жизни: важно всегда быть готовым к волнам перемен. Сейчас вокруг мир и покой, а через мгновение их могут смять бедствия, потери. Самое главное – не утратить в этом хаосе свою тишину, веру.

В Нуха люди улыбаются даже тогда, когда поводов для грусти больше, чем для радости.

Улыбаются, а не смеются. В городе Тишины улыбкой выражают умение видеть божественное в красоте мира... Мне хорошо на этой земле. Здесь люди слышат сокровенное, верят, постигают.

Именно в городе Тишины я понял, что самое вредное – думать, что только твоя жизнь полна сложностей и несправедливостей. Что тебя больше всех недолюбили, что с тобой обошлись наиболее жестоко. Каждый по-своему считает себя несчастливым и счастливым. Но в выигрыше лишь тот, кто сумел отпустить претензии к мирозданию относительно своего прошлого и стать счастливым в том дне, в котором живет.

У каждого своя история, и каждый из нас считает ее болезненней истории ближнего. Научиться не жаловаться – важное умение. А искать ответы на вопросы нам никто не

запрещал – это полезное, нужное стремление...

Прохожу мимо зеленого луга, на котором смиренно пасутся овцы. Пастух сидит у реки и наблюдает за спокойным движением воды. В его худощавых пальцах зеленые четки. Перебирает бусины, еле заметно шевелит губами.

Мы познакомились в мой прошлый приезд. Его зовут Бурхан, он переехал в город Тишины из турецкой Коньи, купил маленькой домик у горы Мархал, разводит овец и на каждый Курбан-байрам [35]жертвует одну детям-сиротам.

До недавнего времени Бурхан-бей был самым богатым предпринимателем Коньи.

«Полжизни я гонялся за деньгами, позабыв о семье, религии и всем остальном. Прозрел, когда мой единственный сын разбился на дорожной машине, которую я купил ему на восемнадцатилетие. Жена спустя год умерла от горя. Я продал имущество, раздал деньги нуждающимся и приехал сюда. Вымаливать прощение. Аллах всепрощающий. А вот самому простить себя – нелегко».

Бурхан-бей угощает меня зеленым лимонадом домашнего приготовления. «Сынок, какими судьбами ты снова здесь?» Пару минут я раздумываю, что сказать, а потом все же решаюсь: «Все еще ищу настоящее счастье...» Бурхан-бей молчит, потом передает мне свои зеленые четки: «Дарю их тебе. Молись, прислушивайся к сердцу и двигайся дальше. Аллах тебе в помощь!»

Вдруг захотелось признаться Бурхан-бею: «Мне бывает так сложно, я не знаю, как все будет дальше...» Пастух, улыбнувшись, кладет руку на мое плечо: «Скажи, ты разочаровался в том чувстве к человеку, которое принято называть любовью?» Киваю, опустив голову.

Бурхан-бей продолжает: «Это была не любовь, сынок. Это была привязанность. А у всех привязанностей нехороший исход. Ты вовремя прозрел... Душа не должна страдать от привязанностей – к человеку, телу, ремеслу, дому, даже к ребенку. Отдавай любовь, заботься, сопереживай, радуй, но не привязывайся ни к чему. Научись полагаться на Свет, делай добро, живи на земле, изучай истину и цени все настоящее».

Я скучаю по Айдынлыг. Она временно у друзей. Но скоро мы встретимся.

* * *

Я не так много раз был в городе Тишины, но эта земля научила меня многому. Тому, что в жизни важно научиться ценить людей, делиться с ними любовью, заботиться о них, но

при этом к ним не привязываться, уметь отпускать. И это не безразличие, а всего лишь естественный ход жизни, когда каждому учителю отпущено определенное время, у каждого есть назначение в нашей жизни.

Все как в школе: любимая учительница, которая преподавала в пятом классе, уже в седьмом с тобой попрощалась. Нужный урок усвоен, пора приступать к следующему. Вспоминай с улыбкой, но не тоскуй. Тоска – это болезненная зависимость от прошлого.

В жизни важно научиться не бояться одиночества – пока есть Свет, ты все равно не один. А еще скоро каждый из нас непременно встретит человека, с которым вместе будут учиться обнимать друг друга каждый день.

О кутабах с сочной зеленью

Каждая потеря, разочарование, расставание может привести к счастью. Я в этом уверен. Все зависит от того, как мы воспримем сложности – как окончательное падение или как толчок к взлету. Самое главное – не замкнуться на трудностях и продолжить путь. Пусть маленькими или слабыми шагами – ничего страшного, укрепим в дороге. Мы стоим на автовокзале города Тишины. Я и Бурхан-бей. Тот самый пастух из маленького домика у горы Мархал. Спрашиваю у него совета: «Мудрец, куда мне ехать дальше?» Он скромно улыбается. «Сначала спроси у сердца, а только потом у старшего». Я победно ликую про себя: значит, все это время я поступал верно, доверяя голосу души. «Сердце отвечает лаконично: “Гора”. Только что оно имеет в виду, я не понимаю».

Бурхан-бей отходит, садится на зеленую скамейку. «Сынок, я расскажу тебе о высокой горе, куда люди столетиями взбираются за прощением». Я сажусь рядом со старцем. «Только прощением?» Бурхан-бей складывает обе руки на верхушке трости. «А с него все начинается. До тех пор, пока человек не простит и не примет себя, он не сможет добраться до реки Спокойствия... Ведь воистину, слепнут не глаза, а слепнут сердца, которые в груди».

У меня в рюкзаке еще теплые лепешки-кутабы, завернутые в фольгу. Их напекла мне в дорогу старушка Чимназ. Они щедро промаслены деревенским маслом, и сквозь тончайший слой теста видна сочная зеленая начинка. «В ней не только петрушка, укроп, кинза, щавель, шпинат, но и крапива тоже. И о прожаренном репчатом луке не забыла. С ним вкуснее». К кутабам Чимназ-нене не забыла положить маленькую круглую баночку йогурта – воистину, кутабы без него не кутабы.

«Тебя будет не хватать Нуха, родной человек. Но я понимаю, что того, кто на пути к Истине, невозможно остановить, пока он

сам не остановится». Чимназ-нене обнимает меня, целует в лоб и полушепотом произносит наставления в путь: «Делись светом своего сердца, старайся приносить людям добрые вести, знания и не слушай тех, кто приходит с советом без спроса. И запомни, малыш: пока ты живешь прошлым, ты не живешь вообще. Жизнь, движение, счастье – в настоящем».

Автобус едет в сторону города Баку, в 104 километрах от которого расположено практически пустынное местечко Хызы. Я смотрю на пока еще зеленый пейзаж за окном автобуса и думаю о том, что каждый человек переживает периоды полного опустошения, когда предыдущая жизнь неожиданно становится далекой. И неважно, чем это спровоцировано: предательством конкретного человека или общим разочарованием. Сам этот процесс нелегкий, но зато интересный – заново наполняешь себя. Становишься не просто лучше, а другим, новым.

А еще это взросление, когда меняется ощущение себя в этом мире. Начинаешь еще активнее искать ответы. Точнее, пытаешься зацепиться хоть за что-то, способное дать намек на точку опоры. Вот такой точкой опоры для меня стала вера. А это в первую очередь умение быть в моменте, осознающим.

Люди посвящают десятки лет поиску гармонии, покоя, но многие так ее и не находят. По-моему, для того, чтобы найти ее, надо отбросить все привычное, чаще выезжать (даже в небольшие поездки), изучать и постигать. На земле множество мест, обладающих огромной силой, имеющих многовековую духовную историю. Я поступил так же. С тех пор возвращаюсь в Стамбул ненадолго, чтобы вновь отправиться за ответами. Встречаю в дороге людей, у каждого своя история. И на основе услышанного и увиденного пытаюсь выстроить универсальную формулу гармонии и душевного равновесия современного человека. Не только для себя. Я хочу поделиться этим знанием со всеми, кто пока ищет ответы.

Важно научиться не привязываться. Для этого надо понять, кто ты на самом деле. Есть твоё тело, образ жизни, привычки, твои чувства, эмоции, но это все еще не ты. И если мы любим кого-то неправильно, привлечись только его оболочкой, возникает страшная привязанность. Я болел такой долгое время, просто «подсел» на свою «любовь»... Конечно, она ушла.

У моей хорошей подруги был подобный период в жизни. В момент полной потери ориентира она пришла в мечеть за душевным равновесием, а нашла целый новый мир – со своими незбылемыми духовными законами. Человек должен искать правду, искать счастье, мир, гармонию, на то он и человек.

Солнце уже спряталось в закат. А я все еще здесь, на вершине Бешбармака. Это священная гора в Хызы, которую для меня открыл Бурхан-бей. Она в форме кисти руки, обращенной к небу. «Бешбармак невероятно силен и не любит слабых духом – не зря на эту гору так сложно взобраться. Муниципалитет сейчас понастроил на ней железные лестницы, опоры, но они ржавеют так быстро, что их не успевают заменять. Природа устала от вмешательств человека». Я сижу здесь и с высоты птичьего полета наблюдаю за тем, как тихая гладь Каспия сливается с низким небом светло-голубого оттенка. В голове продолжают всплывать отрывки из рассказа Бурхана-бея.

«Я провел на этой горе три пятницы. Молился о прощении себя. Годы, прожитые в материальном невежестве, смерть сына и жены... Я плакал и пытался ужиться со своим прошлым, пережить его. На рассвете в полудреме услышал голос внутри: “Ты обретешь прощение, когда начнешь жить с чистого листа”. Так и случилось. Я начал жить другой жизнью и так отдалился от себя прежнего, что пути назад нет. Двери в обратном больше не видно».

Не зря говорят, что гармония начинается со знакомства с собой, дружелюбного принятия, прощения себя. Бесполезно стремиться быть идеальным в чьих бы то ни было глазах, особенно в своих. Не стоит и не получится. Полюбить свой опыт, себя вчерашнего и попытаться сейчас стать другим – вот путь. На Бешбармаке я вспоминаю день, когда моя сестра по вере сказала: «Тебе повезло прийти к Всевышнему, а не к кому-то другому...» Да. В момент полного опустошения я склонил голову, переступив через свой эгоизм, и попросил. До этого я полагался исключительно на себя – вот глупец! Мое эго выходило далеко за пределы моих возможностей.

Всегда существует вероятность, что жизнь даст знать о превышении допустимой нормы гордости. Порой очень болезненным подзатыльником. В такие моменты самое правильное – заглянуть в себя и попросить... о направлении, о поддержке, о наставлении. Всевышний разговаривает с нами знаками. Ведь если он явится нам светом, то можно потерять рассудок или, почувствовав себя избранным, получить еще больший повод для гордыни. Именно знаками Бог дает нам подсказки, указывает путь. Надо суметь правильно прочесть их. Однажды я обратился в сердце с вопросом: «О Боже, когда для меня наступит исцеление?» И услышал ответ своим голосом же внутри: «Время и поступки».

Я направляюсь в сторону ближайшей автобусной остановки, проходя мимо десятка палаток, в которых готовят шашлыки, заваривают самоварный чай. Мне спокойно внутри, совсем не хочется есть. Только воду. Будто она вымывает из меня остатки внутреннего сора... Навстречу мне идет семья, в обнимку направляющаяся в сторону Бешбармака. Я смотрю на них и еще раз убеждаюсь в том, что простое объятие и слова любви приносят больше радости, чем дорогой в денежном эквиваленте подарок. Сегодня многие забывают об этом, гоняются за товарами. Именно поэтому вокруг так много несчастливых людей. Мы пришли в этот мир исключительно для того, чтобы быть счастливыми. Потому что только счастливый человек распространяет вокруг себя свет и тепло. Обозленный, угрюмый, агрессивный что может подарить окружающим? Разве что то, чем наполнен сам! Научиться быть счастливым – это ежедневная работа над собой. Изменять свое отношение к окружающему, поймав себя на неправильной проекции, – чуть ли не самое важное. Это нелегко, но с каждым днем жизнь будет становиться все прекраснее.

Верить вопреки всему

Я все еще здесь. Недалеко от горы Бешмармак. Расположился в пансионе старца Гошгара, жена которого угощает меня горячим лавашем, томатами с грядки и овечьим сыром. Скоро мне предстоит покинуть эти места – надо продолжать путь. Я еще не нашел всех ответов, еще не окреп в осознании, принятии Истины. У всего свое время.

Сегодня утром я снова взобрался на Бешбармак, попрощаться. Просидел здесь до вечера. Уже темнеет, пора в путь.

На самом деле спускаться всегда сложнее, чем подниматься. Сдаться всегда болезненнее, чем продолжать стремиться. Мы думаем, что если сдадимся, то нам полегчает. Нет, нам станет еще сложнее. Возвращаться с дороги легко, но до тех пор, пока ты не повернешься и не увидишь, что, оказывается, до чистого неба оставались считанные шаги, – ты свернул на том месте, когда до рассеивания туч оставалось буквально чуть-чуть.

Моя больная левая нога все чаще напоминает о себе. До вчерашней ночи я был наполнен Светом и покоем, а сейчас – усталость, сомнения. И мысли, странные, полные бессмысленных вопросов...

Я бы хотел родиться обычным парнем. Таким земным малым, работягой, отважно и просто смотрящим на мир, со здоровым сном и крепкими нервами. Чтобы мое мироощущение было другим – никакого поэтического приукрашивания мира. Чтобы

умел спокойнее сопереживать, чтобы так остро не чувствовал боль людей и не искал того-не-знаю-чего.

Я бы хотел другое детство – не молчаливого мальчика, играющего наедине с собой, а такого озорного пацана, затевающего казаки-разбойники с окрестной детворой. Я бы хотел вырасти смелым парнем, который влюбится один раз и навсегда. Завоюет сердце той, которую выбрал, и проживет с ней всю жизнь. И будет любить ее суровой мужской любовью, и будет понимать ее как умеет, и воспитает с ней троих здоровых детей. А она будет заботиться о детях в загородном доме и, начиная с восьми вечера, считать минуты: вот-вот сейчас придет «наш папа». Она будет ждать его-меня всегда... Такой спокойный уклад жизни.

И я пытался так жить. Но не получилось. Меня срывает, и я снова отправлюсь в путь – неважно, внутренний или внешний. Что я ищу? Какое понимание? Но что бы я ни осознал, понимаю, что это будет только продолжением моего внутреннего (и что, если бесконечного?) поиска, одним из его этапов. И так будет всегда.

Мне сказали: «Да тебе повезло, да ты везунчик. Ты слышишь, чувствуешь мир. Ты не слеп. Ты зрячий...» А я ответил: «То, что вы считаете везением, на самом деле труд. Благословение бессмысленно без действия». Мне сказали: «Ты жалуешься на судьбу. Есть те, кто болеет от рождения». А я ответил: «Я не жалею. Я благодарю и размышляю».

Возвращаюсь в пансион. Гошгар-бей молится – время вечернего намаза. Я выхожу во двор пансиона, умываюсь под краном, возвращаюсь и тихо сажусь рядом с ним. Я не умею молиться согласно религиозному обряду. Пока. Но я молюсь сердцем. Это самый верный проводник. Старец завершает молитву и, увидев меня, хлопает по плечу. «Да благословит тебя Аллах, сынок. Пойдем чаю попьем».

Он всегда сам заваривает чай. В этот раз смешивает липу с чабрецом, семенами укропа и заливает горячей водой. Крутой кипяток убивает все полезные свойства трав. «Ты вроде на верном пути, но почему в твоих глазах столько сомнений, сынок?» К чаю у нас коричневый сахар, который приготовила супруга Гошгар-бея. Она непременно добавляет в него фисташки, фундук, сироп лепестков розы. «Знаешь, почему я вижу это в твоих глазах? Когда-то и у меня были такие же!»

У Гошгар-бея большие коричневые глаза. В них свет, покой. Короткая серая борода, спокойные, уверенные руки. Сейчас он вертит в пальцах украшение стола – маленького керамического соловья. Соловей в этих краях считается символом вечности души.

«Сынок, перестань сравнивать свою жизнь с жизнью окружающих. Этим ты доставляешь себе боль. Ты уникален, как и каждый из нас. Бог нас сотворил разными, непохожими друг на друга. Каждый из нас пережил или переживает свои сложности, которые кому-то могут показаться трагическими, а кому-то – пустяком.

Мы с Наилей потеряли единственного сына, ему было одиннадцать лет. Так долго его ждали. Аллах подарил нам одиннадцать лет абсолютного родительского счастья и забрал его к себе. Я думал, что умру от горя. Начал пить, хотел умереть. Часто смотрел на друзей, которые даже не заботились о детях, и возмущался, почему Бог именно у нас отнял ребенка?! Если бы не жена, я давно уже был бы на том свете.

Однажды, наутро после очередной гулянки, она отвела меня на могилу сына. “Ему стыдно за тебя, Гошгар! Он плачет там, я видела сон...” – сказала эти слова и ушла. Я пролежал у могилы сына три дня. Молил Аллаха о прощении. Я понял, что сын живет во мне, и если я убью себя, то второй раз убью и его... В следующей жизни с Божьей помощью мы с сыном будем вместе.

Сынок, Бог все слышит, прощает! Поэтому проси его об исцелении. Хотя я уже давно ничего не прошу, а просто говорю: “Всевышний, дай мне то, что по-настоящему полезно и необходимо мне”.

Бог не допускает ошибок. Он знает все и даже больше, чем мы можем себе представить. Бог не наказывает, а направляет. Часто через боль. Поэтому умей дружить с болью, а не заглушай ее. В боли предостережения и возможность вырасти еще выше.

Ты должен научиться быть смелым и четко осознать, что Свет любит тебя таким, какой ты есть. Не бойся “белого листа” – начни новую жизнь. Пусть сначала и в одиночестве. Оно необходимо для исцеления, пойми.

Сынок, ты думаешь, что всю жизнь проживешь в одиночестве? Да, но твое одиночество будет другим, не угнетающим, его называют “уметь быть наедине с собой”. И не переживай – ты встретишь человека, который будет уважать и разделять твои пространство, мысли, стремления. И ты будешь уважать, разделять его мир. Но у вас при этом будет очень много общего. Да и сейчас ты не один. Аллах с тобой.

В священной книге есть мой любимый аят: “Если Мои рабы спросят тебя обо Мне, то ведь Я близок и отвечаю на зов молящегося, когда он взывает ко Мне. Пусть же они отвечают Мне и веруют в Меня...”

Никогда не переставай верить, сынок. Нет ничего больнее чувства разделенности с Богом».

Эпилог

Создавайте то, что может спасти мир, – и если утонете по дороге, так хоть будете знать, чтоплыли к берегу.

Рэй Брэдбери

Еда – это тоже одно из проявлений любви. Прекрасное, богатое, вкусное. Эта любовь тоже, как и любая другая, может возвысить и погубить человека. И в этой любви, как и в любой другой, важен баланс, мера.

Когда начал увлекаться кулинарией, я готовил для себя и близких много разного, вкусного. Мы не разделяли прием пищи на время суток – могли слопать пасту с белыми грибами в полночь на летней веранде, могли начать готовить сливочно-абрикосовый торт на пороге рассвета. Я набрал лишний вес, холестерин в крови повысился, в работе органов пищеварения произошел сбой. В итоге мне пришлось лечь на лечение.

В клинике, будучи на строгой диете, я понял, что любовью надо управлять. Во имя сохранения здорового тела, души. Любовь – это огромный поток энергии, который дается нам для обогащения, очищения, возрождения. Любовь не должна прислуживать похоти, эгоизму, жадности, зависти. Только человек способен исказить любовь до формы борьбы – откуда и начинается процесс уничтожения себя и зачастую окружающих.

А потом я узнал, что древние йоги говорили так: кто встал из-за стола голодным – наелся, кто встал сытым – переел, а кто встал переевшим – отравился. Завершив лечение, я вернулся домой и понял, что моя любовь к еде, мое умение готовить будут уничтожать меня до тех пор, пока не начнут приносить радость, пользу людям. И мы открыли кафе, начали организовывать обеды для детей-сирот, и энергия отдачи стала приносить покой и тот самый баланс. До тех пор, пока мы не научимся отдавать, мы не начнем получать награды – душевного равновесия, счастья, радостей, ежедневных маленьких удовольствий, даже от тех самых гастрономических изысков.

Я не учился готовить. Я всего лишь наблюдатель за руками женщин нашей семьи. Они нарезали тесто для лапши, смешивали жареный лук с мелко нарезанной зеленью, заливали сахарным сиропом горячую пахлаву, начиняли мясным фаршем блиншированные баклажаны, а я наблюдал за ними и запоминал.

Говорят, на Востоке существует культ еды, мол, на этой земле о еде говорят, думают двадцать часов из двадцати четырех. На самом деле еда на Востоке – это искусство. Изысканное, обогащающее и непременно духовное. К примеру, ашуре,

вкуснейший турецкий десерт, готовят во всех домах по окончании праздника жертвоприношения. Ашуре – это не просто вкусный и полезный десерт, но и символ плодородия семьи. Не зря в ашуре добавляют фасоль, пшеницу, изюм, инжир, зерна граната. В Турции даже говорят: «В доме, где пахнет ашуре, никогда не будет обездоленности». Ашуре часто сравнивают с русским сочивом и украинской кутьей.

Моя бабушка говорила, что приготовление еды – это возможность поделиться своей любовью, счастьем. Когда она заливала пахлаву медовым сиропом, то шепотом наговаривала: «Пусть у всех тех, у кого горечь сердца превышает сладость, переменится судьба к лучшему». Когда она посыпала чабрецом горячий плов из булгура, то закрывала глаза и продолжала: «Пусть этот чабрец приносит спокойствие тем, кто потерял его». Еда приносит счастье только тогда, когда она приготовлена с душой. Этот ежедневный и на первый взгляд обычный процесс – дополнительный шанс для каждого из нас ощутить настоящий вкус жизни.

* * *

Ни одно событие в жизни не случайно. Мы об этом знаем, но часто забываем, когда сталкиваемся со сложностями. Страдать, ощущать себя жертвой, сетовать друзьям или подругам на свою «тяжелую долю» всегда легче, чем подняться, поблагодарить мироздание абсолютно за все и двинуться вперед, дальше. Взять на себя ответственность за происходящее – вот чему следует научиться каждому из нас. Я этому учусь. И у меня получается.

Этот дневник я писал три года. За это время произошло много всего – сложности, награды, потери, приобретения. Бывало, сдавался, отказывался идти дальше. Но буквально на следующий день или спустя неделю вставал с кровати и продолжал путь. Я до сих пор ему следую и до сих пор, бывает, устаю, отчаиваюсь, но уже значительно быстрее реабилитируюсь. Во имя чего я иду по этому пути? Об этом глубоко не задумывался, признаюсь. Просто понимаю, что быть счастливым, полезным, спокойным намного приятнее, чем замкнуться в претензиях к миру и оплакивать ушедшее прошлое.

Чему научился за эти три года?

Благодарить

Это самое важное. Даже в самую трудную минуту жизни свое

обращение к мирозданию я начинаю с благодарности, а не с претензий. «Эти сложности научат меня чему-то важному...» Так и случается. До тех пор, пока мы не научимся благодарить, счастья нам не обрести. Упреки, претензии, недовольство еще глубже засасывают нас в омут негативных эмоций, хотя нам кажется, что, выплескивая их, мы очищаемся. Да, нам легче, буквально на один вечер. Но наутро раздражение возвращается и охватывает нас еще сильнее.

Если мы думаем, говорим о негативном, то оно становится нашей реальностью. Вот что писал великий физик Гейзенберг: «Атомы и элементарные частицы сами по себе не относятся к реальности; они скорее образуют мир потенциальных возможностей». Это означает, что наша реальность вырастает из потенциальности. Каждый из нас может научиться воспринимать и трансформировать события своей жизни с благодарностью, а не с бессмысленными упреками: «Почему именно у меня такая судьба?!»

Пора перестать обращаться к конкретным событиям прошлого – надо принять их как единый опыт. Только так пройдет чувство вины, горечи, упреков и появится разделенность с тем болезненным временем. Между вами будет стеклянная стена – когда все видишь, но прикоснуться, вернуться не сможешь.

Важно понять, что только через свои ошибки мы стали теми, кем являемся сейчас. Бабушка часто говорила: «Если тебя не устраивает нынешнее состояние, форма, место, значит, пора менять, меняться».

На этом пути важно отпустить того, кто так и не полюбил тебя; отложить на дальнюю полку книгу, которая уже не про тебя; перестать жаловаться на себя самого и принять свет и любовь вселенной.

Верить

Вера – корень благодарности. Надо научиться верить в то, что светлого всегда больше темного (на самом деле так и есть!). Что у каждого из нас есть шанс стать счастливым, и если мы не обрели его, то, значит, просто «не хотели», трусили покинуть «зону комфорта» и расстаться со всем тем, что привычно. Для всего нового нужно освободить место, расчистить завал из привязанностей. Пока в доме сердца тесно, пыльно, красота новой жизни в него проникнуть не может – для нее просто-напросто там

нет места. Нет смысла ждать чудодейственной силы, которая сделает все за нас.

Желание быть счастливым и делиться этим счастьем – вот с этого и начинается вера.

Я встречал людей, которые говорили: «Я устал и ни во что не верю. И не знаю, что мне с этим делать». Помню, еще каких-то пару лет назад я говорил аналогичное, просил мироздание о спасении. «Дай мне знак, скажи, что делать». В самолете, летящем в Стамбул, в одном журнале я вычитал фразу: «Если вы не можете зажечь огонек в своем сердце, то начните помогать другим, и со временем света в вашем сердце станет больше». Вот он, знак! Так я и поступил.

Если ты запутался в себе и болееешь отчаянием, то ничего не пытайся подавить в себе. Не жди помощи времени, не ищи человека-спасителя, не жалуйся на судьбу. Лучше встань на ноги и начни помогать окружающим.

Для этого не нужно ехать в Африку или мыть полы ашрама в Индии. Начни с бедной семьи, в которой болеет ребенок. Или передай корм в приют бездомным животным. Купи продуктов для бабушки-соседки. Все большое начинается с маленьких шагов. Болеющая душа исцеляется благими поступками – не сразу, а со временем. Те, кто страдает на мягком домашнем диване, счастья не находят.

Каждый день по доброму поступку – пусть это станет нашей привычкой. Со временем она превратится в миссию. Помочь пожилому человеку перейти дорогу, подарить игрушку соседскому мальчугану, налить воды бездомному животному, сказать доброе слово ближнему, поддержать того, кто проходит испытание, и сказать важное – «я рядом».

Любить

Это и есть тот самый смысл жизни, который почему-то миллионы людей до сих пор разыскивают. Именно любить, а не быть любимым. Мы становимся богаче только тогда, когда отдаем. Когда человек живет только для себя, только для ублажения собственных потребностей, он быстро разочаровывается в жизни. Если в каждом прожитом дне есть хотя бы один поступок не «для себя», то, значит, он прожит не зря.

Многие воспринимают слово «любить» как чувства, которые испытываешь к одному-единственному человеку. «Я безумно люблю его. Я всю себя отдаю ему, а он этого не ценит!» Простите,

но это не любовь. Это эгоизм с элементами привязанности. Человек, осознавший всю ценность чувства любви в себе, не может отдавать ее одному человеку, а тем более с ожиданиями.

Я волнуюсь за тех, кто привязался к одному человеку и называет эту болезнь «любовью». Это как ходить по острию ножа: одно неверное движение, малейший ветер перемен – и все рухнет. Ведь тот, без которого «я не могу», непременно уйдет – это закон жизни. И что тогда? Потеряешь себя?..

Важно научиться любить бескорыстно – «за то, что он есть», «за все хорошее, что между нами было». Важно благодарить вслух и мысленно за чудесные дни; научиться отпускать без упреков, страданий, мести – это уничтожает отправителя, а не получателя.

Если мы умеем любить без ожидания ответа, улыбаться воспоминаниям и не плакать слезами тоски – значит, счастье уже живет в нас. Значит, скоро обязательно появится тот, кто протянет нам руку, обнимет, и мы вместе пойдем по новому пути.

Любовь к себе тесно переплетается с любовью к окружающему миру. Делитесь душевным богатством, но при этом берегите себя. Не надо быть отрешенным монахом, губящим себя во имя мира. Суть в балансе.

Любовь – это не поток, направленный в одно русло. Любовь заключается в совокупности бескорыстных чувств к себе, миру.

Пусть этой любви в наших сердцах будет как можно больше!

Рассказы

о еде и не только Я возвращаюсь домой

Родину невозможно унести, можно унести только тоску.

Если бы родину можно было перетаскивать с собой, как мешок, то цена ей была бы грош.

Чингиз Айтматов

Нам нужно обманывать. Почему? Да чтобы обмануться самим. Чтобы наш самообман больше походил на правду. И такое даже получается, особенно когда правду о себе знаешь только ты сам.

Великая человеческая блажь – самообман. Он живет в каждом из нас. И в жизни каждого из нас он хотя бы раз разбивался о стену действительности. Именно действительности, а не своего о ней представления, которое может долго нас морочить. А вот действительность – она существует, живет самостоятельно, и ее надолго не заглушить. Все равно прорвется. Моя действительность прорвалась после двенадцати лет самообмана...

Долго пытался ее забыть. Но все равно думал о ней чаще, чем

о той, в объятиях которой хотел забыться. В итоге я понял, что все ограничения, которые мы ставим себе, – это лишь попытка оправдать себя, свою нерешительность.

Сейчас могу признаться: мне ее не хватало.

* * *

Ночь перед вылетом не мог заснуть. Закрывал глаза и видел океан. Тот самый океан, что за окнами моей маленькой съемной квартирки. Я запер ставни, задвинул занавески и включил кондиционер. Только бы не слышать Друга. Бесполезно.

Да, океан стал моим Другом. Это не сентиментальное сравнение. Это правда человека, приехавшего в город, где зима девять месяцев в году, а остальные три – краткосрочная передышка с проблесками солнца. Я выбрал его потому, что он не похож на тот, который я покинул.

Единственная схожесть заключалась в океане, – в городе моего Начала было море. Однако с годами я понял, что океан и море можно сравнивать разве что по составу. В остальном это два разных характера (для меня они как люди). Чем-то похожие между собой, ну, например, цветом волос или сросшимися бровями. А так – совершенно противоположные друг другу.

В океане нет романтической меланхоличности.

Океан по характеру мне напоминал кубинку Зоэ. На улице Зеленого дыма она торговала углем и керосином, их раз в неделю из деревни привозил ее сын Алехо. Так пожилая мать помогала детям. А еще Зоэ ночами ткала из льняных ниток рубашки, бурча под нос ругательства в адрес покойного мужа, с которым попала в аварию и лишилась правой ноги.

Я приходил к Зоэ за керосином. Мы со временем разболтались, хотя по натуре она была угрюмой, жесткой.

«Знаешь ли ты, чего не хватает теперешним девушкам? Свободы. Да, не удивляйся. Свобода – это не задницу напоказ выставить и переспать с тем, кого захотела. Свобода женщины – это доверять своему сердцу. Не подчиняться расчетливости разума, а верить сердцу. Многие из них умрут с сожалением на сухих губах, уж поверь старой бензоколонке Зоэ! Они будут жалеть, что когда-то выбирали достаток и перспективу, а не любовь. О чем угодно можно пожалеть в жизни, только не о любви».

В Зоэ, как и в океане, была стойкость и зрелость. Честная, битая временем зрелость женщины, всю жизнь любившей одного мужчину.

* * *

Я прожил без нее больше десяти лет. Не много и не мало. Но вполне достаточно для того, чтобы осознать, что *это* останется во мне навсегда. Первая любовь ведь. Она до последнего дня с нами. С нее начинается смелость, которая понуждает отдавать самого себя. Бескорыстно. И даже без мыслей вроде: «А нужно ли вообще этому человеку мое и от меня?»

Я покинул ее не из-за того, что разлюбил. Настоящая любовь не проходит. Она со временем перерастает в нечто другое, и точно не в ненависть, – в воспоминание, благодарность или просто в улыбку.

Я уехал из-за того, что мое чувство не получало такого же ответа, а порою вообще ответа, – сплошное безразличие. Лучше уж ненависть, резкость, всплеск гнева, но только не безразличие. Но если бы меня спросили, какой должен быть ответ, я бы не смог объяснить. Это возможно лишь почувствовать. Больше никак.

Любовь не поддается объяснению. Даже если попытаетесь объяснить, то вас просто-напросто не поймут, но не скажут этого вслух и про себя решат: «Вот бы мне такие заботы...»

Я ходил по тем самым улицам, где долгие годы одним взглядом выражал восхищение, говорил, как сильно люблю ее, дорожу ею, и понимал, что она – рядом со мной, но не моя. В ее чувствах ко мне ничего не было, кроме вежливого приятия. Я был как иностранец – вроде язык родной, знакомый, но мало кого понимал. Зато понимал, что у меня уже другая жизнь в другом месте. Оставалось только добраться до нового адреса.

А потом вокруг появилось много людей, одной с нами крови, которые вдруг стали делить людей и отношения с ними по каким-то нелепым признакам – по национальности, вероисповеданию и материальному достатку.

Спустя полгода меня забрали в армию. Еще через год я вернулся со службы с той же тоской в сердце. Вернулся на те самые улицы, где был счастлив. Стучался в двери воспоминаний, пытался разглядеть то, чем когда-то восхищался, и понял, что... надо уезжать. Подальше отсюда. Иначе еще немного – и я задохнусь. В собственных чувствах.

Уехал. Не обвиняя ее в чем-либо. Это не было поражением. Это было спасением или, скорее, отсрочкой. Для того, чтобы снова вернуться к ней. Уж без ожиданий, от которых одни неприятности.

А еще для того, чтобы сказать, что я все еще люблю ее. Так же сильно, но уже не испепеляюще и совсем не больно.

* * *

У меня не было родителей. Семей для меня была бабушка

Шафига. И сейчас, когда я прошел паспортный контроль и скоро окажусь в самолете, я вспоминаю бабушку Шафигу. Нене. Я ее так называл. Моя любовь к нене была почти такой же сильной привязанностью...

Она работала поваром. Готовила в семье «большого человека», как тогда говорили наши соседи. На что она отвечала: «Лучше бы вы их так называли из-за больших сердец, а не кошельков». «Большой человек» уважал бабушку за то, что она великолепно готовила национальное блюдо под названием «Три сестры». Три вида овощей: баклажан, зеленый перец и помидоры – начинялись фаршем из смеси баранины и говядины с добавлением мелконарезанной мяты и базилика. Фаршированные овощи предварительно чуть обжариваются на сливочном масле, затем их тесно укладывают в чугунной сковороде и тушат под закрытой крышкой.

Для «Трех сестер» требовались непременно привлекательные с виду и при этом вкусные овощи. На их подбор тратились целые часы на рынке. Нене всегда брала меня с собой. Темно-фиолетовые баклажаны с блестящими боками и колюче-шершавыми плодоножками. Нене выбирает маленькие, полненькие, но не круглые. Фаршировать мясом круглые баклажаны неудобно – начинка вываливается. Лучшего всего подходят плоды удлиненной формы. Вот торговцы раскладывают перед нене коробки с баклажанами. «Выбирай, мама».

Ее часто почтительно называли мамой. За силу. За сильный характер. За то, что она на шестом десятке жизни стала и отцом, и матерью сироте.

Нене перебирает овощи, я ей помогаю. Она объясняет, какой формы плоды ей нужны. «Выбирая красивых снаружи, но не всегда вкусных внутри, мы отказываемся от тех, кто значительно вкуснее внутри, просто снаружи с пятнышками. Жаль, что люди так зависимы от первого впечатления».

* * *

Я расположился в кресле самолета. Сжимаю в руке посадочный талон. Произношу про себя ее имя. Скоро я буду в объятиях. И я больше не боюсь почувствовать себя чужим с нею. Потому что отпустил ожидания – именно они, проделкой шайтана, двенадцать лет назад разуверили меня в ее любви ко мне.

Она мне снилась. Та небольшая площадь в Старом городе, перед Девичьей башней. Я сижу на теплом камне, мимо проходят туристы, фотографируют историю, а я не могу оторвать взгляда от нее. Моя самая красивая. Моя самая открытая, не раз

возродившаяся и так богатая светом. В тебе есть свет. Настоящий, искренний, теплый. Может, поэтому тебя так трудно забыть? Я пытался. Бесполезно.

Перед тем как выехать в аэропорт, я позвонил тем, кто видит, слышит тебя. Мне сказали, что ты здорово изменилась. Стала красивее, но совсем иначе. «Знаешь, брат, на первый взгляд такая холодная красота, но стоит к ней присмотреться, прислушаться, и понимаешь – все та же. Можно изменить внешность, но не душу».

* * *

До маленького бабушкиного домика мы добирались на электричке. Станция Инжирная. Такое название никогда не забудешь. Говорят, этой станции, да и электричек в городе Начала больше нет. Эти места часто снились мне. Кругом вместо асфальта золотистый песок, который разлетался веером, когда задувал ветер с моря. Одинокие инжирные деревья, их никто, кроме редких дождей, не поливал, но они с каждым годом все больше плодоносили. И гранатовые, конечно же. Их соцветия красными звездами горели на фоне желто-голубого пейзажа.

Недалеко от бабушкиного домика был заброшенный участок. Когда-то давно кто-то огородил его сетчатым забором, но тот заржавел от сырости и открыл дорогу местной ребятне. В центре этого участка возвышался могучий тутовник. Для жителей нашей округи он был своего рода символом детства и дружбы. Все ветки этого тутовника были отполированы до блеска штанами подрастающего поколения. Я тоже не был исключением и много времени проводил в кронах нашего тутовника. И при такой нагрузке дерево все равно щедро плодоносило белыми сладкими плодами.

Бабушка Шафига называла этот тутовник Верным. За то, что он всегда преданно ждал лета, когда в его зеленых кронах зазвучит детский смех.

* * *

До посадки пятнадцать минут. Волнуюсь. Закрываю глаза. Вижу перед собою бабушку Шафигу. Она заливает шербетом горячую пахлаву. Скоро весенний праздник. Я вернулся из школы. Как только переступил порог, сразу побежал на кухню. Наблюдая за процессом и говорю отчего-то: «Нене, мне так хочется уплыть на корабле в другую страну. Большую. Но я не уплыву. Потому что люблю тебя».

Она откладывает в сторону медный половник. Улыбаясь, гладит мои щеки руками, пахнущими тестом. «Сынок, куда бы ты ни уехал, она будет всегда тебя ждать, даже если меня здесь не

будет. Земля спроста родиной не становится. Из земли родину делают люди. Своей любовью».

* * *

Открываю глаза. Посадка состоялась. Родина. Я снова в твоих объятиях. Я вернулся домой.

Прости меня.

Гах

Я расскажу о чуде. Оно не бывает большим или маленьким, мимолетным или продолжительным. Чудо есть – вот что самое важное. Однажды в какой-то книге вычитала слова о том, что счастье создаем мы сами, его не нужно ждать – чуда не произойдет. Я тогда разозлилась. Как можно так уверенно говорить о том, что даже никак не объяснишь? Кто дал человеку право опровергать существование того, что от него никак не зависит?

Что-то я ушла в эмоции. У меня аж баклажанная икра на плите подгорела – пришлось закапывать еду и начинать варить все заново. Так делала моя прабабушка-кубинка Эльда. В Съенфуэгосе существует поверье, что сгоревшую, прокисшую, стухшую еду нельзя выбрасывать в мусорный бак, ее нужно закопать в саду, чтобы земля не оскудела. Правда и то, что в последнее время мне не приходится так поступать.

* * *

Вчера мне исполнился семьдесят один год. Малыш Гах обнял меня утром в постели и подарил маленький букет из цветов баклажанов. Он специально их вырастил в крошечной клумбе на задней стороне двора, куда я уже лет восемь как не захожу. Болезненная тоска. Там любил по вечерам сидеть Арзу. Из-за ранения, полученного на войне, он почти не передвигался. Мог только лежать или сидеть.

В последние годы муж помогал мне тем, что отделял булгур от плевел, после чего молол его и смешивал с коричневым сахаром, семенами кардамона. Я пекла из этой смеси лепешки, которые сдавала в лавку Расул-бека. Так и выживали. Хотя я так не люблю слово «выживали». Мы – жили. Ведь настоящая жизнь не в желудке, набитом едой, а в умении видеть окружающую красоту и впитывать ее в себя.

Я приняла Арзу с его печальной любовью, прожитой им до встречи со мной. Он любил девушку, которая умерла от туберкулеза... Каждый из нас должен научиться перестать жаловаться на недостаток – любви, денег, сил, времени. Арзу

уважал и берег меня, и этого мне было достаточно для женского счастья. Я счастлива, что прожила рядом с человеком такой души.

Арзу любил конец лета – начало сентября. В такие дни в воздухе пахнет прощанием. Светлым прощанием, когда знаешь, что непременно будет еще одна встреча – здесь или там, неважно. Главное то, что будет.

Обычно в дни прощания с летом мы с Арзу пили чай с чабрецом на той самой задней стороне двора, и он читал стихи поэта Мушвига. «Если бы то лето повторилось...» – самое любимое.

«О, если бы то лето повторилось и божья милость послала мне счастливую удачу, чтоб ваша дача была бы снова по соседству с нашей, чтоб в полной чаше моей души кипело вдохновение от каждой встречи...»

О, если б вовсе не было разлуки, чтоб наши руки друг друга вновь нечаянно касались, и мы смущались, и все-таки сидеть старались рядом»...

Имя Арзу переводится как «мечта». И у меня есть мечта, желание в этот день рождения: пусть мое сердце и дальше продолжает жить тобою.

* * *

«Мам, почему я не могу увидеть себя в бегущей воде?» Мы с Гахом идем вдоль реки Страха. Коварная красотка эта река, ее боятся все в округе. На первый взгляд она тихая, изящная, мелодичная. Но стоит подземным водам в горах разбушеваться, как река Страха за считанные минуты может затопить всю округу.

Во времена моей юности в седьмой день октября вдоль устья реки Страха жители раскидывали кольца жареного репчатого лука. Считалось, что от резкого запаха река серчала, уходила в себя и плакала внутрь, а не наружу. С годами в нашем городе появился муниципалитет, который осмелел «луковую» традицию и начал строить дамбы из особого заморского бетона. Река Страха с тех пор каждый год затопляет ближайшие деревни. Если переступить через свое прошлое, то будущее обязательно уйдет под воду.

Мешочек Гаха уже наполнен цветками чабреца. Сиреневые лепестки просвечивают сквозь белизну льняной ткани. Я разбросаю их на столе веранды и буду сушить ровно шестнадцать дней – больше нельзя, иначе чабрец загорчит.

«Малыш, бессмысленно пытаться увидеть, услышать себя в том, что спешит, суетится. Лучше давай посидим, посмотрим на горы. Знаешь, в чем их сила? В спокойствии... Есть пора. Лепешки совсем остынут».

Мой маленький мальчик с большим сердцем. Все свои восемь лет он любит меня как маму. Я осторожно пыталась рассказать правду Гаху. Он не слушал, отвлекался на что-то другое, уходил во двор к псу Лори. Однажды Гах сказал: «Мама, я не хочу этой истории!» И я успокоилась. И перестала считать себя бабушкой. Теперь у меня снова был сын. Я снова стала мамой на седьмом десятке жизни.

Гах – сын моего покойного сына. Амир с женой разбились по дороге в город Куаб. Они хотели забрать Гаха, но у крохи поднялась температура буквально за час до отъезда, и его оставили на меня. Сын то ли предчувствовал, то ли это ангел его сказал напоследок: «Берегите друг друга. Он твой маленький сын...» Я бы умерла в день смерти сына и невестки. Но я нашла вторую жизнь. В Гахе.

Когда мне сообщили о гибели сына, я, вырвавшись из крепких рук Арзу, выбежала из дому. В самую тяжелую весну своей жизни. Я бежала высоко в горы. Не кричала, не плакала, не стонала. Просто бежала. От материнского горя, от, казалось бы, окончательного падения, от страха потерять Бога.

Я неожиданно остановилась на незнакомой мне вершине. Посмотрела на босые ноги – в крови. А потом подняла голову – передо мной был заброшенный храм. Я слышала о нем от мамы, но никогда не поднималась на эту вершину. Туда вообще мало кто поднимался. Путь нелегкий, темный даже по утрам, с осыпающейся под ногами дорогой. Мама назвала этот храм Обиженным. «Люди о нем забыли. А может, в этом и его счастье?»

Обиженный храм был построен албанцами во втором веке. Красный камень, сосновые двери с выбитыми крестами, потрескавшееся изображение Марии на левой стене. Только глаза Ее видны. И в этих глазах столько покоя!

В тот раз я пролежала в Обиженном храме дня три, наверное. Не сомкнув глаз, я смотрела в глаза Марии и сухими губами шептала: «Спаси меня, мама!» Провалилась в сон. И там увидела малыша Гаха в кроватке. Он ждал меня. Я встала, собрала волосы, отряхнула одежду и вернулась домой. Больше о случившемся мы не говорили.

Спустя два года не стало Арзу. Теперь на этой земле у меня нет никого, кроме Гаха. И у него нет никого, кроме меня.

* * *

Вот сахарный сироп закипел. Гах подносит миску с нарезанными вдоль баклажанами – я их очищала от кожицы, разрезала, а малыш прокалывал вилкой каждый ломтик в нескольких местах и опускал в раствор соды.

В баклажанное варенье добавляю молотую гвоздику. Так горечь в сердцевине проходит. Если бы так же легко ушла и горечь из моего сердца... И ванилин обязательно, но в меру. У баклажана свой специфический аромат, и если переборщить с ванилином, то варенье будет кислить.

Закидываю баклажаны в кипящий сироп и варю минут двадцать на среднем огне. Потом ему еще всю ночь настаиваться перед повторной трехчасовой варкой.

Баклажанное варенье – это мои кубинские корни. Каждая девушка Сьенфуэгоса должна уметь его готовить, иначе ни один мужчина не сделает ее своей женщиной до конца жизни. На Кубе баклажанным вареньем лечили детские болезни крови.

Есть даже легенда о том, как у сына правителя Джумоуло умирал сын от «белой крови». Его лечили все знахари округа, пока одна домохозяйка из Нижней деревни Сьенфуэгоса не принесла всесильному Джумоуло банку с баклажанным вареньем. «На рассвете по одной ложке натошак и перед сном так же. Забудь о мече в своих руках, лечи ярость молчанием и молись тому, кто выше всех».

При других обстоятельствах Джумоуло прогнал бы взашей крестьянку, но в этот раз он принял дар, поклонился ей и попросил: «Научи меня молиться». Женщина улыбнулась и на пороге дворца сказала правителю: «Найди в себе любовь и начни отдавать ее». Сын Джумоуло выжил, и они оба уехали в неизвестном направлении, оставив власть, несметные богатства, влияние в своем прошлом.

Когда Гах лежал в больнице, я ему перед сном рассказывала эту легенду. Это не просто сказки древнего народа. Это история о том, что вера способна преодолеть все на земле.

Три года назад у малыша врачи обнаружили лейкоз. Нас готовили к смерти, а мы обрели счастье. Вот с чего начинается история одного чуда.

* * *

Прабабушка Эльда прожила долгую, но мучительную жизнь. Главным ее мучением было то, что она постоянно боролась со страхами. Они нападали на нее ночами, преследовали днем и не давали покоя даже в солнечную погоду. А еще Эльда убегала из города, когда его улицы охватывал трамонтана. Сухой северный ветер, лишаящий людей рассудка.

Десять дней царствования трамонтана Эльда скрывалась в любом другом городе, где не дуют ветра. Он приносил звуки из прошлого – плач избитой отцом матери, стоны гражданской войны, голос ушедшего любимого и песню лысой певицы Гуантэс

о том, что «грусть ни за что не утихнет, пока дует трамонтана».

Эльда приходит ко мне во сне. Красивая, беспокойная, с красным кожаным чемоданом в трясущихся руках. «Доченька, в городе вот-вот появится трамонтана. Приюти меня, мне страшно». Я беру из ее рук чемодан, обнимаю и усаживаю на кровать. «Бабуль, страхи в тебе, а не в ветре. Перестань с ними бороться. Выслушай их с открытыми глазами, прими, а потом отпусти. Страхи пугают до тех пор, пока ты с ними борешься».

Глаза Эльды наполняются тихим морем. Засыпает, не отпуская моей руки. Снимаю с нее туфли. Пятки в застарелых мозолях. Побег от самого себя – самое тяжелое проявление отчаяния. Лучше заставить себя остановиться, закрыть глаза, собраться с волей и все изменить.

* * *

Мы с Гахом по вторникам навещаем Обиженный храм. Прибираемся, смазываем двери и ставни, зажигаем свечи, поливаем гранатовое дерево, которое живет у входа в храм. Это дерево зовут Хаят, в переводе – «жизнь». Говорят, что те, кто прикоснется лбом к любой из его ветвей, освободятся от страха потерять себя.

Когда-то тысячи людей приходили сюда за исцелением. Со временем толпа поредела. Сейчас, в век бесполезных успокоительных, снотворных, транквилизаторов и прочих проделок дьявольского происхождения, большинство людей перестали приходить к Богу.

Эльда говорила, что Хаят расплачивается за свой дар вечной смертью плодов на своих же «руках» – гранаты с этого дерева много лет никто не ест, ведь в них страхи, смятения тех, кто поклонялся ветвям Хаята.

В детстве мне было больно наблюдать за тем, как некогда ярко-красные плоды Хаята гниют, чернеют и еще долго не опадают, мучая уставшие ветви. Однажды я не выдержала и тайком от бабушки прибежала к Обиженному храму, сорвала все сгнившие плоды с Хаята, закопала их. Теперь каждый год помогаю моему любимому гранатовому дереву. А оно бережет храм.

У молитвы нет определенного языка, слов, наговоров. Это ведь любовь, а любовь не подчиняется никаким земным постулатам – она вне всевозможных правил, объяснений, анализов. Говорить с Богом нужно сердцем и только им. Потому что именно в сердце находится тот очаг безусловной любви, который никогда не иссякнет.

Мы можем закидать его песком цинизма, камнями безверия,

да чем угодно. Этот очаг вечный. И цель нашей жизни – вовремя к нему обратиться. Стать единым с чувством любви и дарить его окружающему миру – внуку в сказке перед сном, гранатовому дереву в саду, тесту утреннего хлеба, дворовой собаке Нахыш с рыжим ухом, заброшенной церкви в пятнадцати километрах от города.

Вчера мы в Обиженном храме покрасили лесенку у входа. Закончив работу, я разложила скатерть под кронами Хаята, и мы пообедали сырными лепешками, запеченными кабачками и сливовым морсом. Когда мы уходили, малыш Гах спросил: «Мам, а когда мы перестанем называть этот храм Обиженным? Пусть он улыбается». Я задумалась и вдруг поняла, что я, Гах, Хаят уже загладили своей любовью обиду старенького храма. Осмелюсь и нареку его Счастливым. «Как тебе такая идея, сынок?» Он остановился и, зажмурив правый глаз от солнца, улыбнулся. «Я – за, мам!»

Мы удалялись от храма с ощущением бесконечного счастья внутри. Я улыбалась и молилась. За нас всех. За тех, кто удваивает силу света молитвами в унисон. И за тех, кто потерял в суете силы к обращению.

Пусть каждый из нас получит то счастье, которое нам по-настоящему нужно, а не то, которое мы желаем на поводу у настроений времени.

Пусть каждый из нас не теряет человечность в толпе эгоизма, безразличия. Чтобы наши родные улыбались вместе с нами, чтобы не было бездомных людей и животных, – это возможно, если каждый из нас обнимет ближнего и приютит брошенного щенка.

Пусть горечь, разочарование, чувство вины покинут наши сердца и на их месте возникнет Свет. Свет, которым мы будем делиться. Это так важно – уметь делиться.

Пусть каждый из нас бережет свое тело – укрепляет его, а не разрушает во имя минутного удовольствия, надеясь на будто бы неисчерпаемый ресурс. Чтобы мы отказались от того, что вредит, заглушает и медленно разрушает.

Пусть каждый из нас научится не спешить. В суете теряется истина. Пусть наши поступки начинаются с маленьких шагов, а не с резких прыжков.

А еще я молюсь за то, чтобы мы не переставали любить. Бога, себя, друзей, природу, детей, стариков. Это самое важное, истинное, верное. Только любящий человек может быть счастлив.

* * *

Запеченную в духовке свеклу натираю на мелкой терке, добавляю туда две столовые ложки нерафинированного

подсолнечного масла, щепотку корицы, черный перец, толченный чеснок и измельченные в кофемолке грецкие орехи. Сдабриваю салат густыми домашними сливками и подаю к обеду. На горячее у нас сегодня куриный суп и баклажаны, фаршированные обжаренной чечевицей.

Анемия Гаха прошла, но я до сих пор готовлю еду, богатую железом, белками. Это опасения, но не страх. Страх в сердцах тех, кто не верит в любовь. Мы с Гахом верим, потому и построили из этого чувства стену вокруг себя – она защищает нас от зимних стуж, ветров отчаяния, заблудившихся людей.

Врачи готовили меня к худшему. «Случай сложный, будьте готовы к любому исходу. Или надо везти в Германию. У вас есть на это деньги?» Денег у меня не было. Но у меня был домик в маленьком городке у подножия Южного склона, двенадцать кур, одна корова, одеяла из перьев белого гуся, молчаливое дерево Хаят, Обиженный храм и вера.

Я забрала Гаха из больницы под расписку. Неделю мы провели в нашем храме. Я молилась и отвлекалась только на то, чтобы накормить, напоить моего маленького сына.

На шестой день я увидела во сне Святую Марию, у которой на руках спал маленький Гах. Она протянула его мне, и я услышала голос в сердце: «Спасется только любовью». Мы проснулись, собрали вещи и вернулись домой.

Повторный анализ не выявил в крови Гаха никаких изменений. Это не ошибка врачей. Это чудо, в которое многие из нас разучились верить. И я должна была о нем рассказать, чтобы на истинный путь вернулись те, кто от него отказался. Важно любить свою дорогу, свои места и свои желания стать лучше, светлее, сильнее.

* * *

Мир сходит с ума. И с этим ничего не поделаешь. Попытки объяснить, переубедить и даже принять – бессмысленны. Принять происходящий хаос – значит лишиться равновесия, потерять себя в потоке упреков, сомнений и страданий.

Настало время, когда каждый из нас должен создавать, беречь собственную реальность, наполнять ее любовью и делиться с теми, кто тоже смог осознать, создать. Сейчас важно не воевать, бороться, а беречься. Беречь себя, свой мир.

Тех, кто захочет нарушить покой, будет достаточно. Поэтому не надо рассказывать тем, кто не слышит. Не надо смотреть на то, что вызывает грусть. Не надо подпускать тех, кому с вами не по пути.

Соседка Мона спросила меня: «Как же помочь тому, кто

заблудился? Как достучаться до него?» Я ответила, что неблагоприятное это дело – стучаться в дверь, которую тебе не открывают. У каждого свой выбор. Лучше помолитесь за этого человека, просите ему света.

Нет ничего страшнее, чем когда перестаешь верить голосу сердца и начинаешь жить тем, что говорят вокруг. На самом деле слепых всегда больше, чем зрячих. Просто тех, кто действительно видит самое важное, часто просят снять «розовые очки». Но просят-то как раз слепые...

Примечания

1

Приятного аппетита! (тур.)

Вернуться

2

Марка молочной продукции в Турции.

Вернуться

3

Суп (тур.).

Вернуться

4

Турецкая лира – валюта Турции.

Вернуться

5

«Здоровья твоим рукам» (тур.), традиционная похвала повару.

Вернуться

6

«Дай вам Бог счастья! И никогда не расставаться» (тур.).

Вернуться

7

Турецкие котлеты из сырого мяса.

Вернуться

8

Крупа из пшеницы твердых сортов.

Вернуться

9

Братишка (тур.).

Вернуться

10

Гречка (тур.).

Вернуться

11

Ура! (тур.)

Вернуться

12

Лабне можно сравнить с зернистым творогом.

Вернуться

13

Сладкое безделье (*итал.*).

Вернуться

14

Разве меня можно не любить? (*англ.*)

Вернуться

15

Bağlam – праздник (*тур.*).

Вернуться

16

На Востоке этот обряд совершают от сглаза. Руту смешивают с солью, поджигают ее в железной миске и обдают дымом больного человека.

Вернуться

17

Абдулла Гюль – президент Турции.

Вернуться

18

Город в Турции.

Вернуться

19

Турецкое мучное блюдо в виде тонкой лепешки с мясным фаршем.

Вернуться

20

Центральная, преимущественно пешеходная, улица Стамбула, своего рода «турецкий Арбат».

Вернуться

21

Угощайтесь! (*груз.*)

Вернуться

22

Район в европейской части Стамбула.

Вернуться

23

Район Стамбула.

Вернуться

24

Сеть супермаркетов в Турции.

Вернуться

25

Азербайджанская приправа из гранатового сока.

Вернуться

26

Яичница с помидорами, болгарским перцем и луком.

Вернуться

27

Молочный напиток из натурального йогурта, воды и соли.

Вернуться

28

Тетя (*тур.*).

Вернуться

29

Тетушка (*тур.*).

Вернуться

30

Дно воздуха (*фр.*).

Вернуться

31

Учитель (*тур.*).

Вернуться

32

Молитва-просьба (*ислам.*).

Вернуться

33

Ты уже уезжаешь? (*азер.*).

Вернуться

34

Нене – бабуля (*азер.*).

Вернуться

35

Праздник жертвоприношения (*ислам.*).

Вернуться